



## CASTAGNOLE AL CIOCCOLATO CON SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

*Le castagnole con gocce di cioccolato fondente sono una simpatica e golosa variante di questo tipico dolce di Carnevale. La semplicità dell'impasto viene arricchita, infatti, dalle gocce di cioccolato, che donano un gusto intenso e danno ulteriore dolcezza al dolce, di per sé stesso abbastanza povero. La realizzazione è piuttosto semplice e non comporta alcuna fatica, se escludiamo la frittura, che però rallegra in genere tutta la famiglia. Posso assicurarvi che l'unico inconveniente è che queste castagnole, come fossero ciliegie, spariscono una dopo l'altra nelle fauci dei vostri bimbi...*



### INGREDIENTI:

#### Per le castagnole

- 150 g farina 00
- 150 g ricotta vaccina
- 60 g zucchero
- 30 g olio di semi di girasole
- 1 pizzico sale (solo se la ricotta non è salata)
- 60 g di cioccolato Emilia Zaini
- 1 cucchiaino lievito chimico in polvere
- 1 cucchiaio essenza di vaniglia
- q.b. scorza d'arancia (grattugiata)
- q.b. zucchero a velo (e zucchero semolato per la finitura)
- 1 uovo

#### Per la salsa al cioccolato

- 150 g cioccolato Emilia Zaini
- 30 g miele
- 100 ml di latte



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
25 min



Porzioni  
6 persone



- 1** In una ciotola unite la ricotta con lo zucchero e mescolare bene.  
A questo punto unite un uovo intero e amalgamatelo bene al composto.

#### CONSIGLIO

Le castagnole possono essere mangiate così, con lo zucchero oppure fatte al forno al posto che fritte.

- 2** Successivamente unite farina, lievito, scorza d'arancia, cioccolato in scaglie e impastate con le mani fino a realizzare un rotolo che poi sarà tagliato e suddiviso in tante piccole palline.
- 3** Scaldare l'olio in una padella e quando arriva a temperatura friggere le castagnole, scolatele passatele in un panno per asciugarle dall'olio e cospargetele di zucchero.
- 4** Per preparare la salsa di cioccolato: mettere latte e miele in un pentolino fino a che non sfiorano il bollore, poi aggiungere il cioccolato Emilia Zaini e mescolare fino al raggiungimento di una consistenza cremosa.
- 5** Quando castagnole sono pronte e così anche la salsa, usatela per immergervi le castagnole per renderle ancora più golose.