



INGREDIENTES:

- 600 gramos de castaña
- 400 gramos de azúcar
- 200 gramos de almendras crudas
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- **Cobertura:** 400 gramos de chocolate Fondant o Nestle de postre

PREPARACIÓN:

1. Hacer el azúcar glasé.
2. Poner en el fuego con un poco de agua y vainilla (una cucharadita de azúcar vainillado) hasta el punto de hebra.
3. Añadir las castañas y la almendra **trituras en 3 segundos, velocidad 5**, junto con las yemas.
4. Cubrir con la cobertura de chocolate.