

## MARRON GLASSE

### INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$  Kg de castañas

$\frac{1}{2}$  Kg de Azúcar

Azúcar glass para decorar

### PREPARACIÓN

Se cuecen 1/2 kg de castañas con la piel, se pasan por agua fría y se pelan. se pesan y se pone la misma cantidad de azúcar. Se hace el azúcar glass y a continuación se van echando las castañas por el bocal con 1/2 cubilete de agua. Se programa 6 minutos a 100° velocidad 5. Se saca, se hacen bolitas como las trufas y se rebozan en azúcar glass o cola cao.

Si las quereis presentar mejor, envolvezlas como caramelos en papel de oro.