



<https://www.mepillasquisando.com>



DULCE DE CASTAÑAS ALPUJARREÑO



POSTRE TÍPICO DE SEMANA SANTA EN LA ALPUJARRA

INGREDIENTES:

- 150 gr. De Castañas secas. (O castañas asadas)
- 40 gr. De Azúcar.
- 1 Rama de Canela.
- 1 Cucharadita de Matalahúva (anís).
- 1 Trozo de piel de Limón (sin lo blanco).
- 1 Anís estrellado.
- 1 Puñadito de Arroz.

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las castañas con la canela, la piel de limón y el azúcar. A media cocción le añadimos la matalauva, el anís estrellado y el arroz. Dejamos que se enfríen y repose antes de servirlo. Debe quedar bastante caldoso. La época en que suele tomarse es el otoño y el invierno, pero al haber castañas secas todo el año se toma siempre. Se sirve bien frío.

<https://www.mepillasquisando.com>