

# Crema di marroni

---



🌀 Per circa 1,600 Kg di crema di marroni

## Ingredienti

1 kg di marroni lessi  
500 gr di zucchero bianco  
50 gr di zucchero di canna muscovado  
1/2 bacca di vaniglia

## Procedimento

Mettere a lessare i marroni con abbondante acqua fino a quando diventano teneri (occorreranno circa 3 ore). Con un coltello togliere la buccia sia esterna che interna dei marroni ancora caldi. Passarli allo sciacciapatate e metterli in una pentola. Aggiungere lo zucchero, la bacca di vaniglia incisa nel mezzo e 1 bicchiere e mezzo d'acqua. Fare cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti, mescolando quasi continuamente per evitare che si attacchi. Mettere la crema di marroni ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.