

# RECETTE REGIONALE du Molise

## Calciuni de Molise – Calciuni del Molise

### Ingrédients pour 6 personnes

200 g de farine  
1 c.à soupe de miel  
50 g amandes  
1 c. à café d'huile  
2 œufs  
1 c. à soupe de vin blanc  
Sucre en poudre  
100 g de chocolat pur  
cannelle  
1 petit verre de rhum  
1 c. à soupe d'eau  
25 g fruits confits  
250 g de châtaignes  
Huile pour frire

**Ustensiles:** Une sauteuse, un bol, une casserole, un rouleau

### Préparation:

Cuire les châtaignes. Mélangez dans un grand bol la farine, l'huile, le vin et l'eau. Pétrissez bien pour obtenir une pâte homogène et lisse.

Abaissez au rouleau afin d'obtenir une fine feuille que vous découpez en ronds d'environ 7 cm de diamètre. Pelez les châtaignes cuites. Émiettez-les, puis ajoutez rhum, chocolat, amandes, fruits confits et cannelle. Couvrez les ronds de pâte avec ce mélange, puis recouvrez avec une seconde rondelle de pâte.

Mettez à cuire dans de l'huile chaude et faites égoutter sur du papier de cuisine. Avant de servir, poudrez les calciuni avec du sucre glace.

