

2014

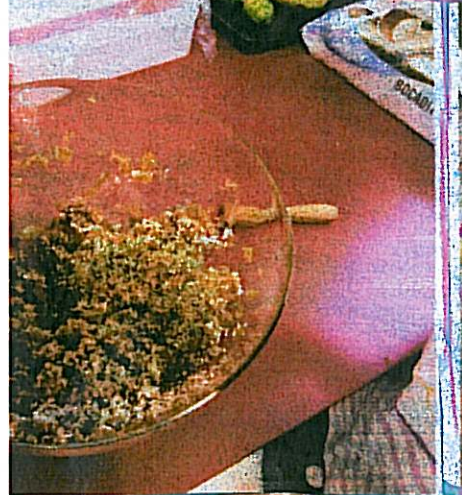
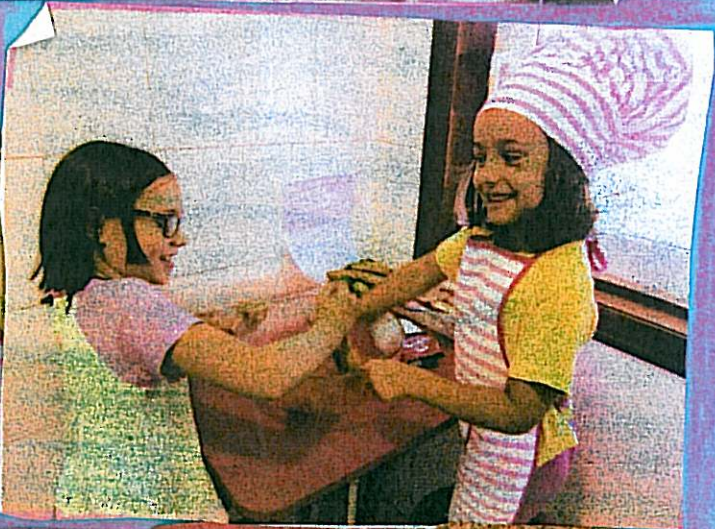
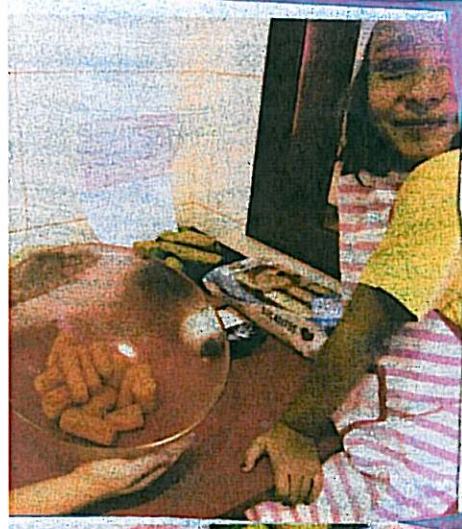


SOBREMESAS De CASTAÑA

*CEIP Emilia Pardo Bazán
A Coruña*



MARTINA
DE
-Z
A
N
A
H
O
R
i



MARTINA ARIAS

INGREDIENTES PARA A TARTA DE CENORIA SEN FORNO

- 500 gr de cenorias
- 200 gr de coco
- 150 gr de azucre moreno
- 30 biscoitos

- Pelar e cortar en anacos grandes as cenorias.
- Cocer as cenorias nunha pouca de auga ata que estean brandas.
- Unha vez cocidas as cenorias pisar co tenedor.
- Poñer o puré de cenorias nunha cunca e botar o azucre mais 150gr de coco rallado e mezclalo todo ben.
- Poñer os biscoitos nun molde nunha primeira capa, por riba poñer outra capa de cenorias e coco.
- Continuar con outra de biscoitos, outra de crema e por último outra de biscoitos.
- Apretar ben coas mans e levar á neveira. Deixála varias horas ou incluso ata o outro día.
- Sacar da neveira e desmoldar.
- Cubrir a tarta co resto do coco rallado.



TARTA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

- 100 g. de fariña de trigo
- 200 g. de azucre
- 200 g. de manteiga a temperatura ambiente
- 5 ovos
- 1 vaso de leite
- 150 g. de fariña de castaña
- 100gr. Castañas picadas
- 1 chorriño de licor café
- 1 sobre de levadura
- 1 pizca de sal.

PREPARACIÓN DA FARIÑA DE CASTAÑAS.

Asar as castañas no forno, unha vez asadas pelámolas e deixámolas enfriar, despois desmenúzanse e trítúranse con axuda de un triturador ata que queden convertidas en fariña.



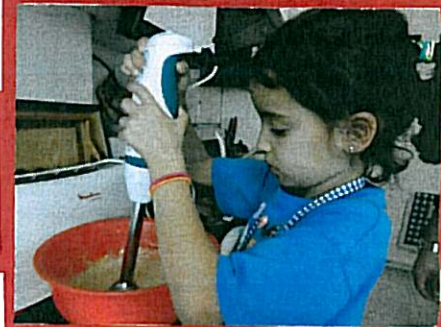
PREPARACIÓN DA TARTA

1.- Engrasar o molde con manteiga.



2.- Nun cazo vertemos un vaso de leite e as castañas picadas previamente asadas, poñémolo a cocer a lume lento ata que os anacos de castaña estén brandos; colamos o leite e reservamos os anacos de castaña.

3.- Nun bol mezclamos a fariñas de castaña, o azucre, o leite do paso anterior a batemos ben; a continuación engadimos a fariña de trigo, a levadura, o sal, a manteiga previamente mezclada có licor café ata que esté cremoso, engadimos os ovos, batemos todo moi ben.



4.- Vertemos toda a mezcla no molde e engadimos por enriba os anaquiños de castaña.

5.- Metemos ao forno, queitado previamente, a unha temperatura de 150 °C entre uns 30 ou 40 minutos

6.- Deixamos enfriar, desmoldamos e decoramos espolvoreando azucre glas por enriba



Participaron:

Sabela Marcoz (Directora y realizadora)
Rafael Marcoz (colaborador)
Esperanza Balboa (colaboradora)

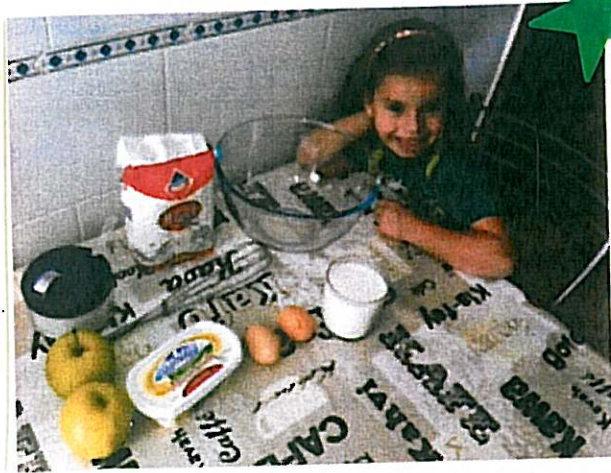
Sabela M.
2ª A

Pastel
de
Sartén

Sofia - 10 B

INGREDIENTES:

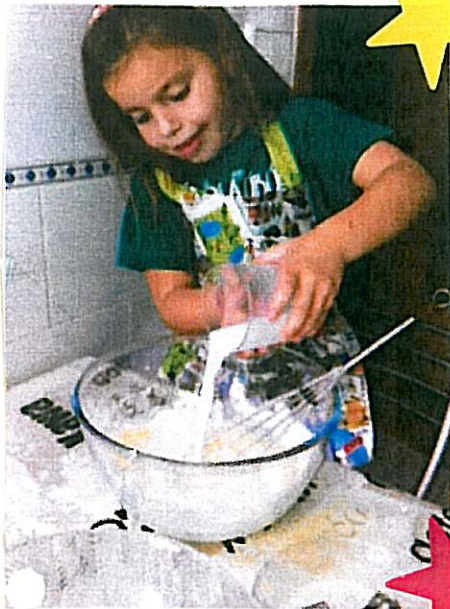
- 2 ovos
- 75 gr. açúcar
- 125 gr. farinha
- 60 gr. manteiga
- 400 gr. fruta
- 1 vaso leite





Traballar as
xemas co azucre,
incorporar a
farina...

2



... o leite e
as claras a
punto de
neve...

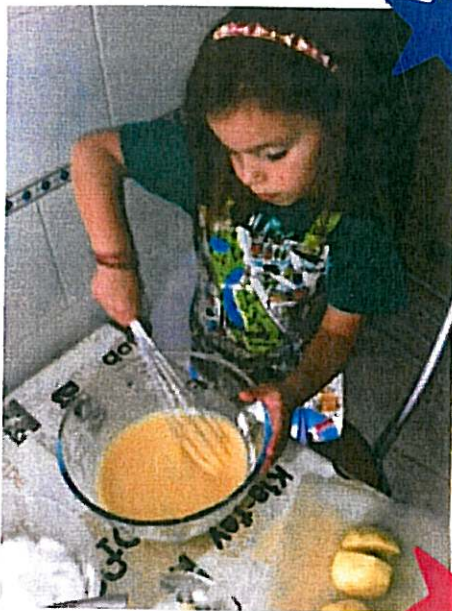
3



... misturar
todos os
ingredientes...

4

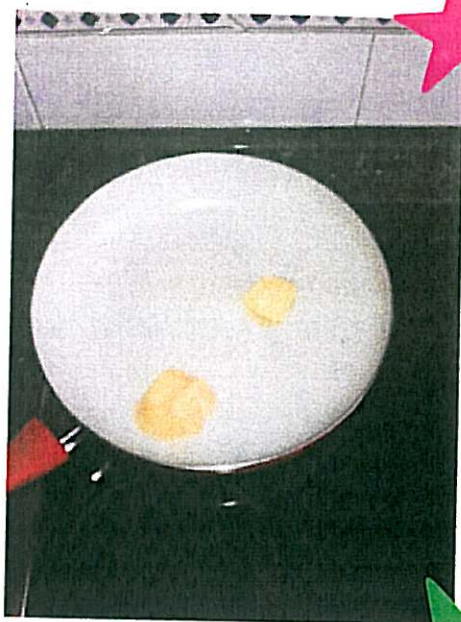
.... pelar e cortar as
marãs em



finos
gallos



5



... deoetir a
manteiga
na sartén...

6



... botar a masa
na sartén
e enviba
os finos
gallos de
maza...

... facer a lume suave durante
12 minutos, darlle a volta coa
axuda dun prato, outros 12
minutos.

7

e servir: morno ou frio,
espolvoreado con açúcar



!! Que aproveite !!

8

Sofia Vilariño

1º B

OUTUBRO 2014

BISCOITO DE NOCES



MARTÍN TOTFIRO RAMOS 1ºB

INGREDIENTES

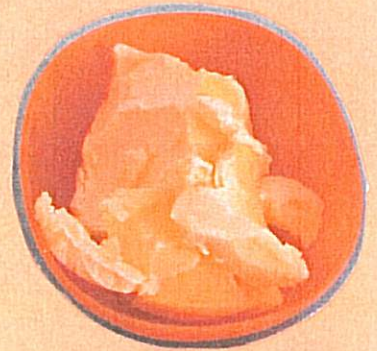
1/2 Kg. de noces



125 gr. de azucre



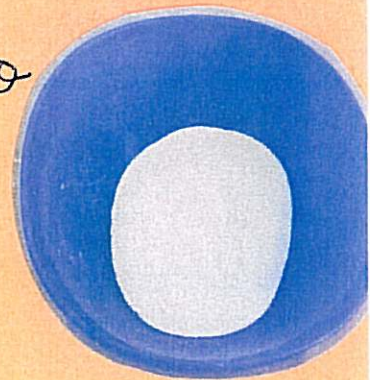
125 gr. de manteiga



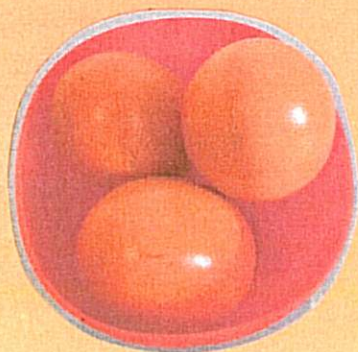
125 gr. de farinha



3 colheresadas de levedo



3 ovos



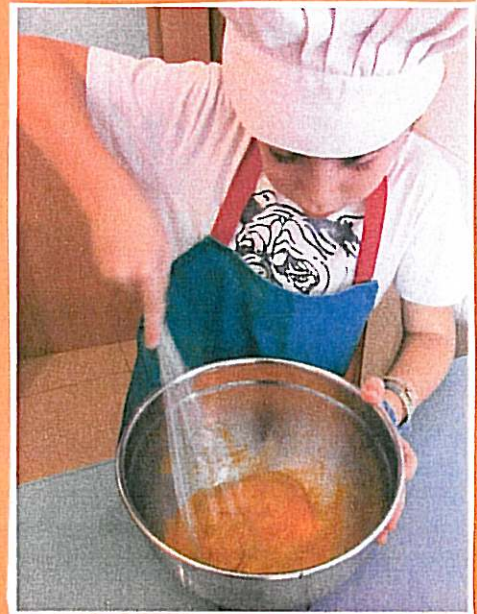
ELABORACIÓN

Podemos nun cunco todos
ingredientes, primeira as

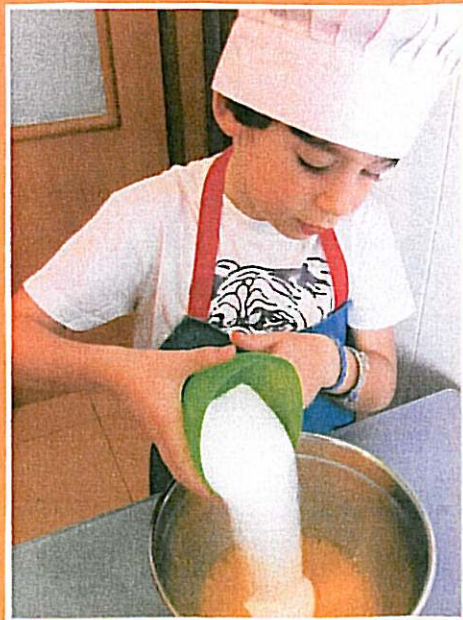
ovas



e batemos,



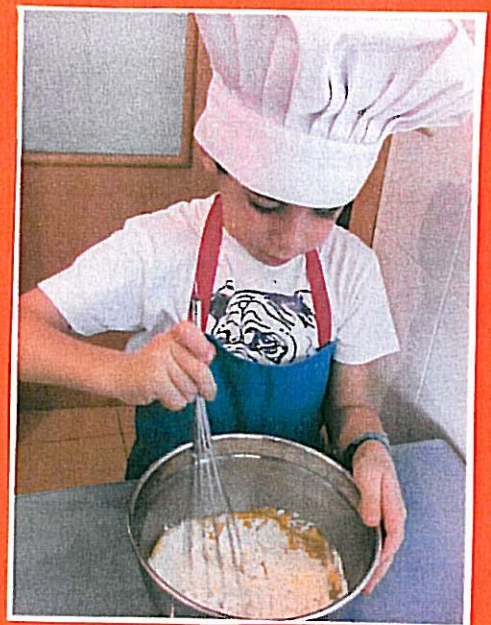
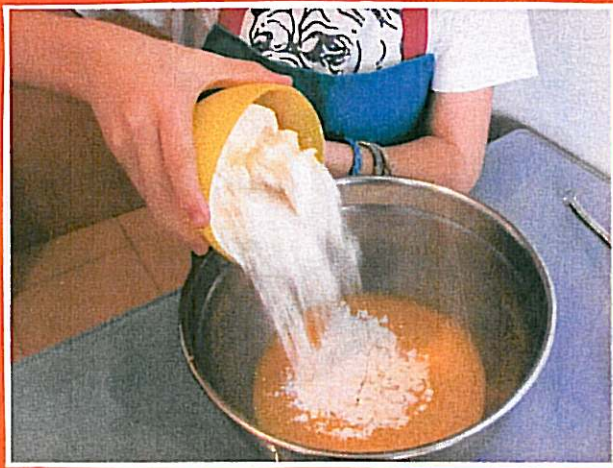
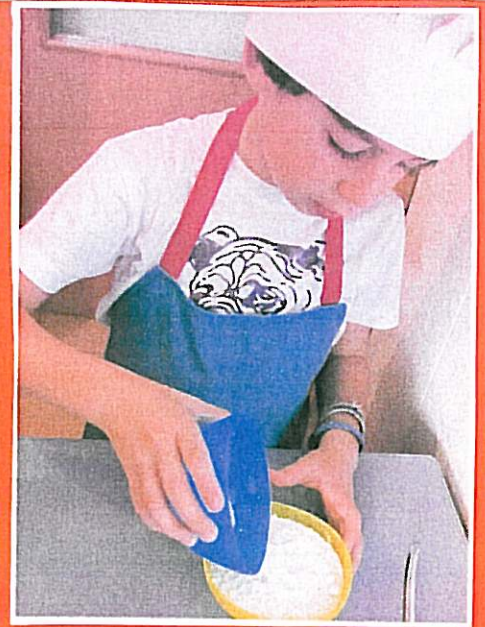
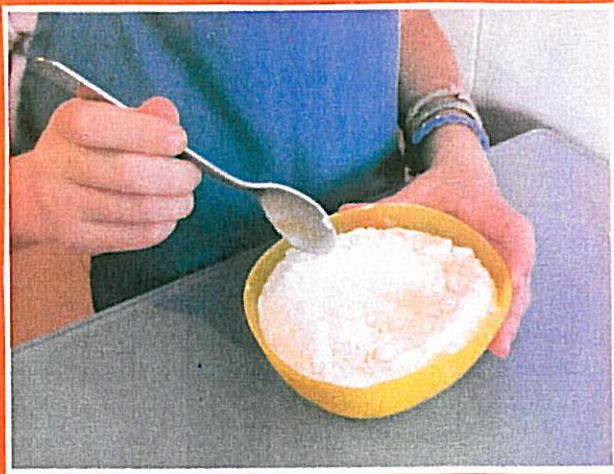
botamos



@ azucre

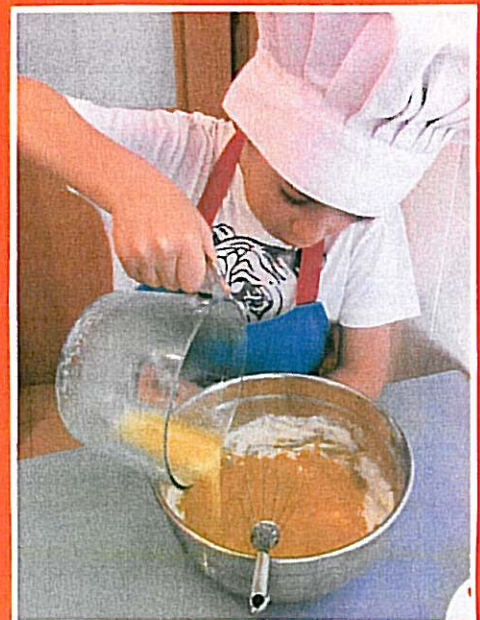
e despois

a farinha, mesturada
co levedo

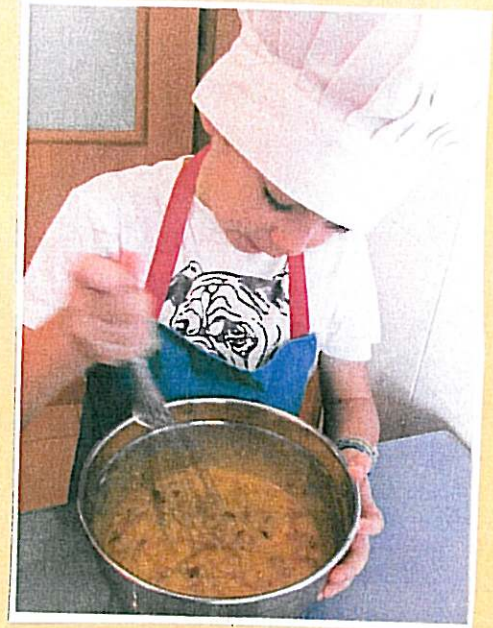
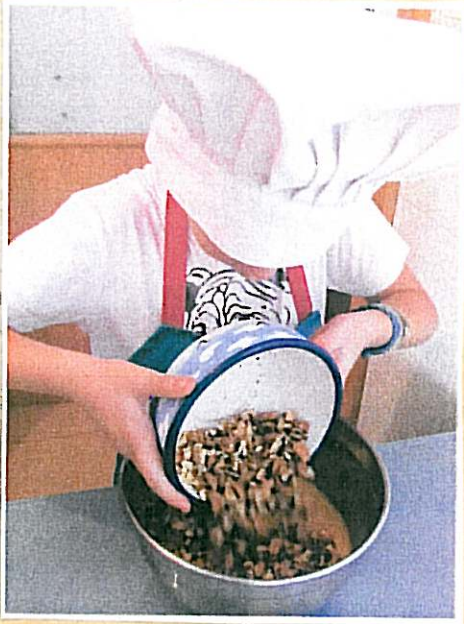


despois a manteiga

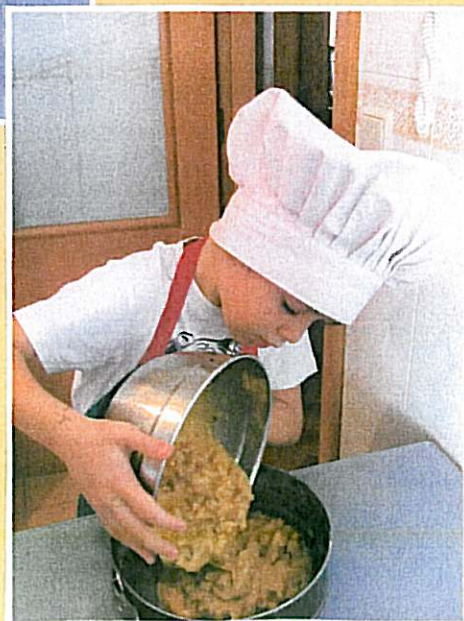
derretida



Unimosle as nozes e
mesturamos todo moi ben



Botamos todo nun
molde untado de :



manteiga



metemos no forno a 180° e

deixamos 20-30

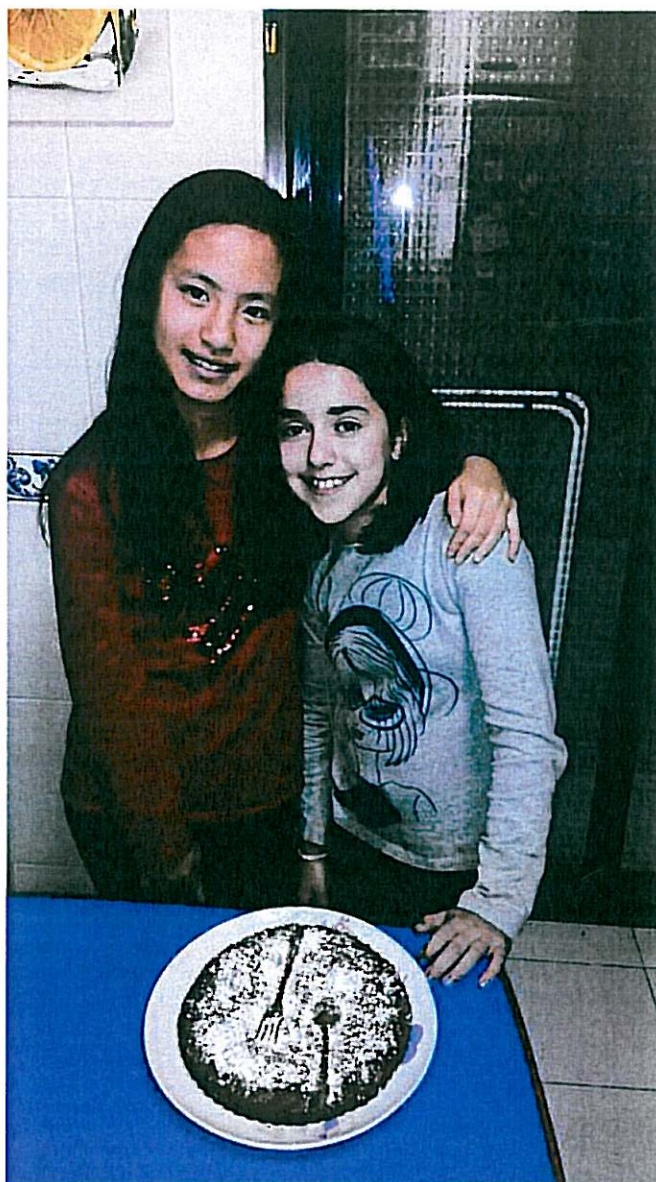
minutos e...



¡xa está listo!



BROWNIES



Por Abril e Estela
6ºA

Ingredientes:

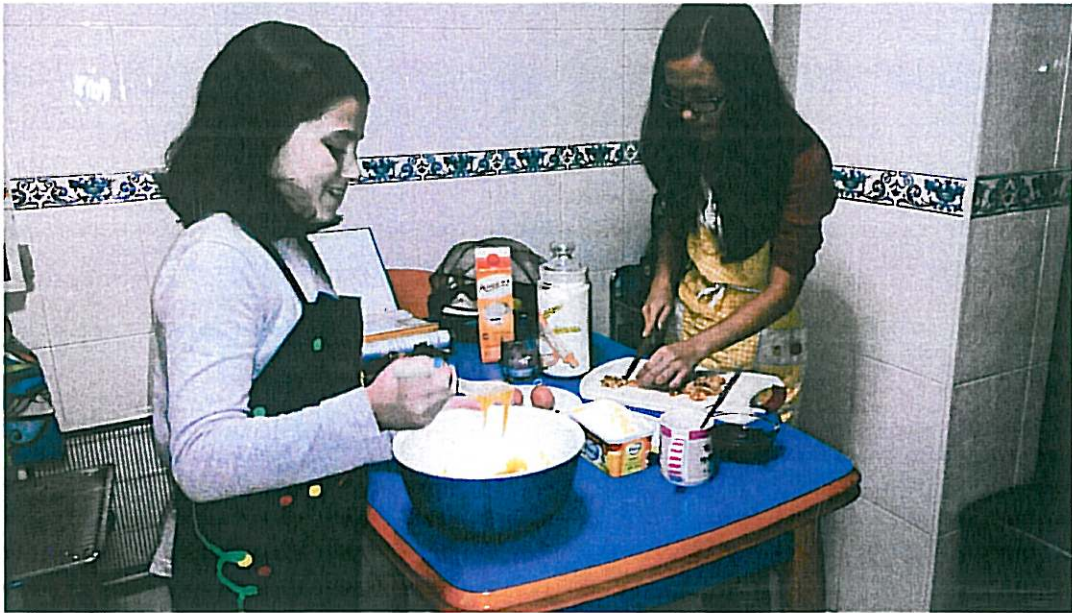
- 2 ovos
- 60 gramos de mantequilla
- 100 gramos de azúcar
- 60 gramos de fariña
- 80 gramos de chocolate semiamargo
- 80 gramos de noces picadas



Preparación:

Derreter o chocolate e a mantequilla no microondas (modo desconxelar) e deixar entibiar.

Incorporar o azúcar, os ovos, a fariña e as noces picadas.



Verter nun molde e cociñar no forno quente (180-200°C) durante 10 ou 15 minutos.

Pasado este tempo, baixar a temperatura do forno hasta que a superficie se vexa crocante.

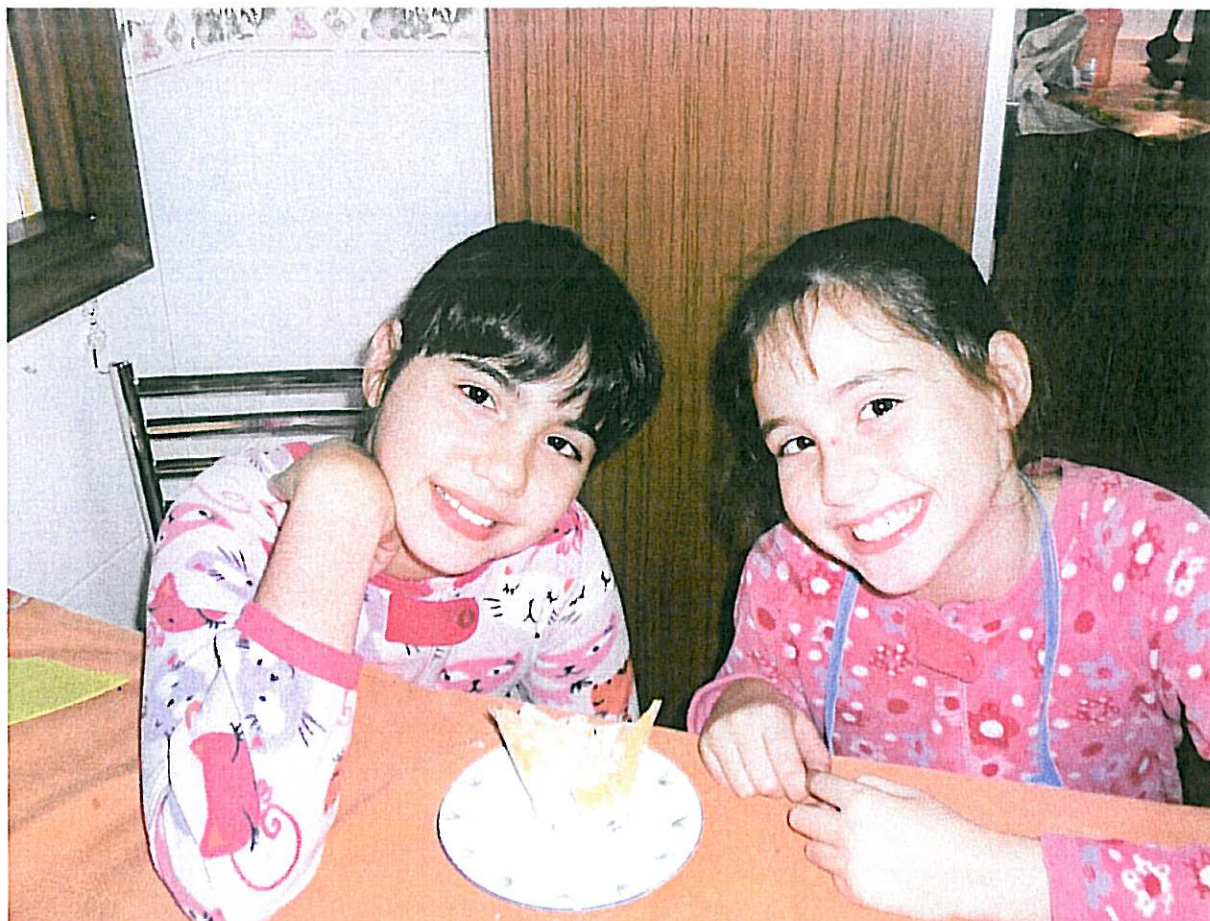
Sacar do forno e cando este tibio cortar fora do molde en cadrados de 3 ou 4 centímetros cun coitelo liso.

Unha vez cortadas as porcións, pódense espolvorear con azúcar glass.

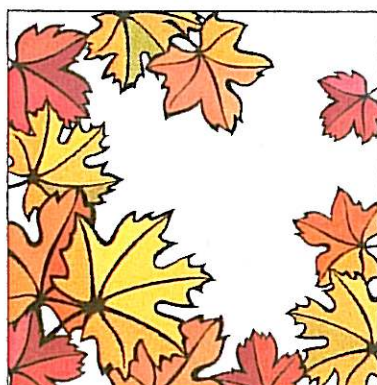
Nos preferimos preséntalo enteiro, adornado cun garfo e unha culler...

...Estaba boísimo





SAQUIÑOS DE OUTONO



Receita elaborada por: Raquel González Calvo de 5° B
e Irene González Calvo de 5° A

SAQUIÑOS DE OUTONO

INGREDIENTES:

- 2 mazás cortadas en anacos pequenos
- Azúcre moreno
- Froitos secos (nós botamos nozes peladas)
- Manteiga
- Marmelada de cabaza
- Follas de pasto filo



PREPARACIÓN:

1º Mesturamos as mazás cortadas en anacos coa azucre morena, e poñemos todo no microondas 5 minutos de modo que queden brandiñas e ben derretido o azucre



2º Poñemos nunha tixola un pouco de manteiga e fritimos a mistura anterior de mazá e azucre



3º Cando esta toda a mistura ben brandiña engadimos as noces picadas



Podemos tamén engadir unhas culleradas de marmelada de cabaza

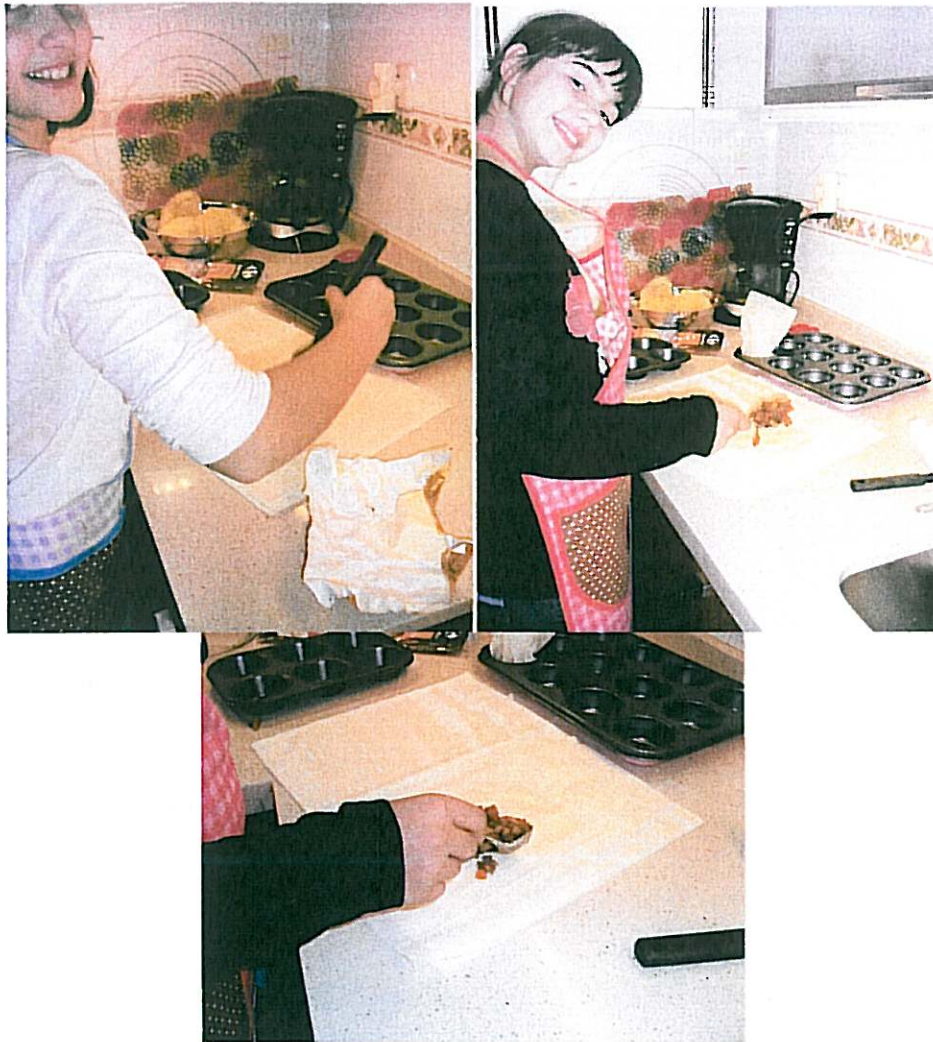
que lle da un toque moi rico



4º Deixamos que se faga un pouco máis e xa temos listo o noso recheo de

outono para os saquiños

5º Doblamos unha folla de pasta filo pola metade, untamos un pouco de manteiga e engadimos unha culler do noso recheo, ou o que queiramos



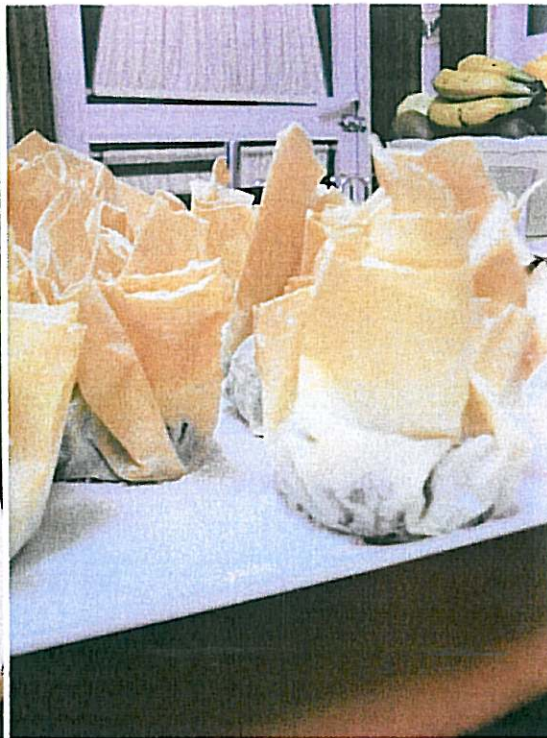
6° Formamos un saquiño coas catro puntas da folla de pasta filo

7° Metemos no forno os saquiños durante 15 minutos ata que collan unha cor dourada



8° Cando os saquemos do forno a pasta filo quedará moi cruxiente. Simplemente espolvoreamos un pouco de azucre glas e LISTO PARA COMER!!!!





RESULTADO: DELICIOSOS

“

Torta de cenorias e nozes



Por Diego Mosqueira Baldonado (6ºA)

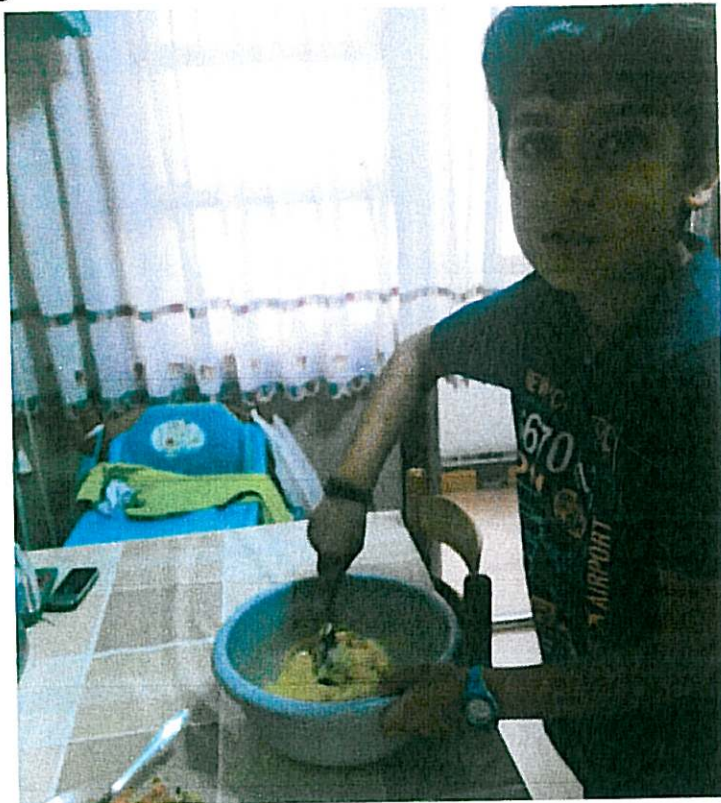
Ingredientes



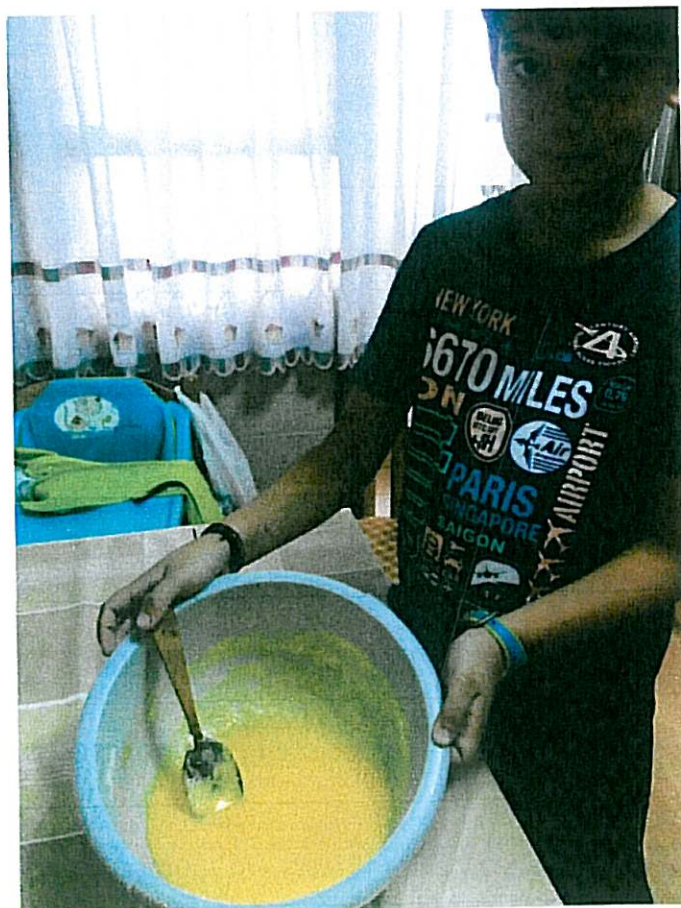
- 150 g. de cenorias ralladas
- 100 g. de noces picadas
- 4 ovos
- 200 g. de azucre
- 150 g. de fariña
- ½ sobre de fermento
- 180 g. de manteiga
- Un pouco de manteiga e fariña para untar o molde

Elaboración

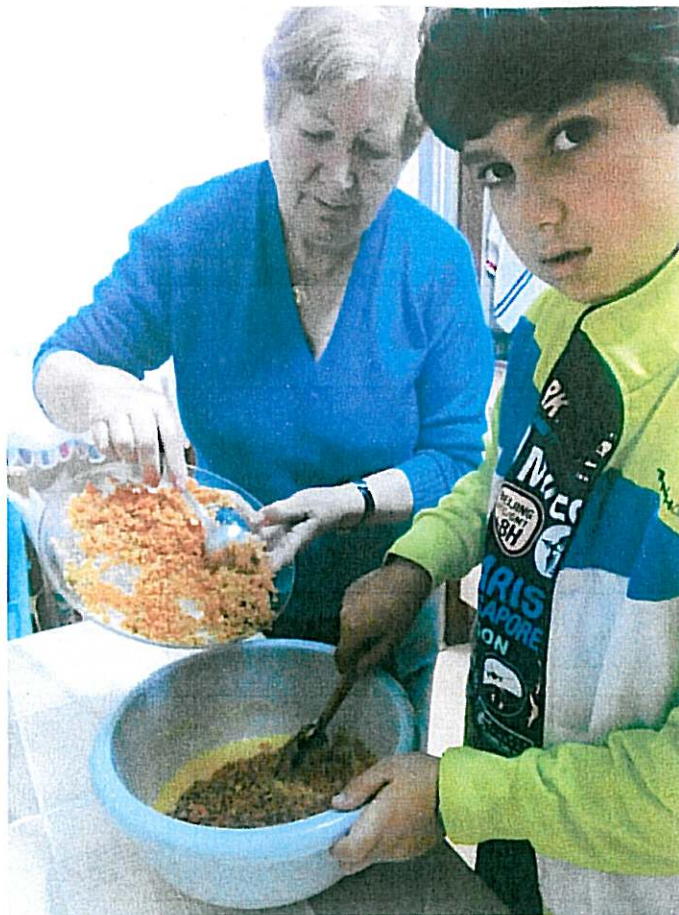
1. Mesturar manteiga con azucre



2. Agregar ovos



3. Agregamos noces e cenorias



4. Engadimos fariña e fermento



5. Botamos a mestura no molde



6. Hornear a 175° C. durante 30 minutos



Biscoito de castañas

Marta Rodríguez Goutalera
3ºA

Ingredientes: 350g. de farinha de trigo, un sobre de levadura, 6 ovos, 350g. de azucre, 200g. de puré de castañas (cocer antes estas últimas para pelar mellor) e 150g de manteiga. Azucre glas para polvorear.



Ingredientes.



Todo listo.

Elaboración: Ponemos nun prato fondo a manteiga blandiña e a batemos xunto co azucre glas a que blanquee. Engadimos os ovos un a un e a continuación batemos a gran velocidade máis ou menos a media e alta durante 6 minutos. Engadimos o puré de castañas e batemos para que se mezcle ben. Engadimos a farinha coa levadura e batemos lentamente. Vertemos a masa nun molde e metemos no forno a 180 graos durante 40 minutos.



Receita

01/11/11

RECEITAS MAGOSTO 27/10/2014



GALLETAS
DE MANTEIGA CON AMÉNDOSAS E
CASTAÑAS

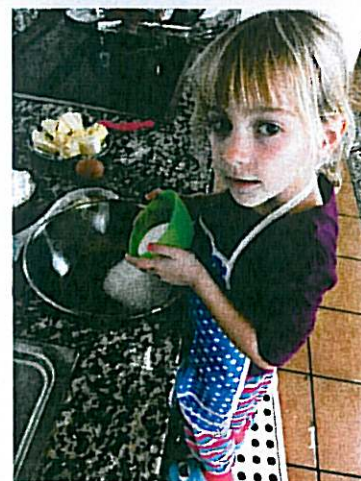
UXIA VALES GERMIÑAS 5ºB



INGREDIENTES

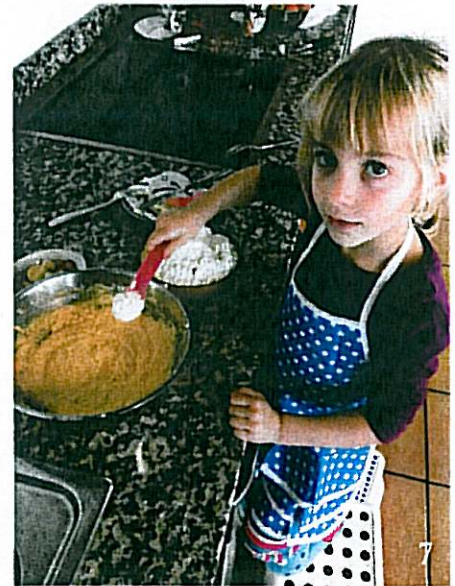
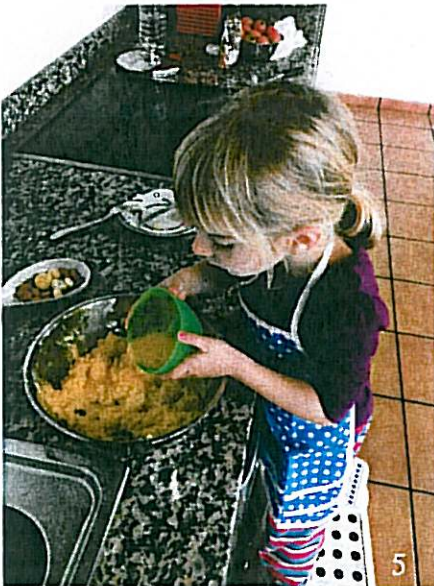
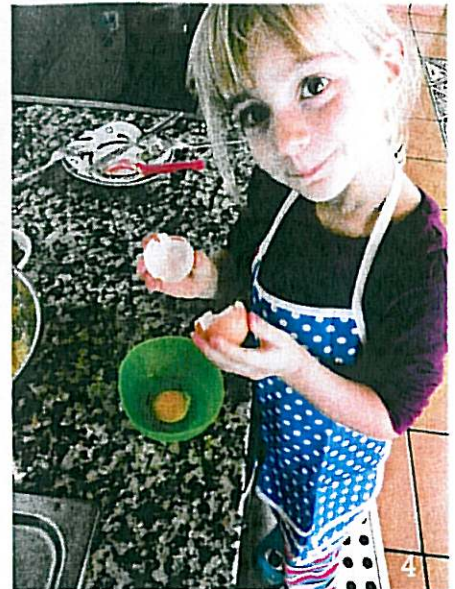
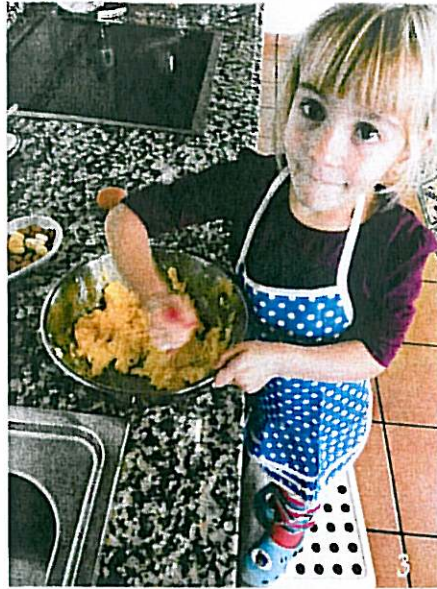
225 GRAMOS DE MANTEIGA
150 GRAMOS DE AZUCRE
500 GRAMOS DE FARIÑA
1 OVO
AMÉNDOSAS E CASTAÑAS

1. BOTAMOS O SUCRE NUN BOL
2. BOTAMOS A MANTEIGA



3. REVOLVEMOS

4. ABRIMOS E
BATEMOS O OVO



5. MESTURAMOS O
HOVO COA MASA

6. REVOLVEMOS

7. IMOS ENGADINDO
OS POUÇOS A FARIÑA
SEN PARAR DE
REVOLVER .

8. NON PARAMOS DE
REVOLVER.

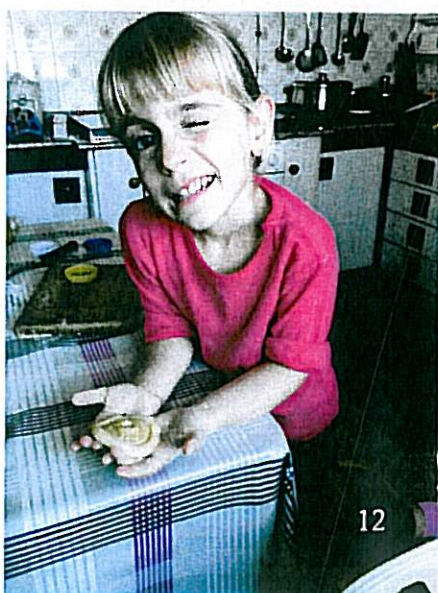
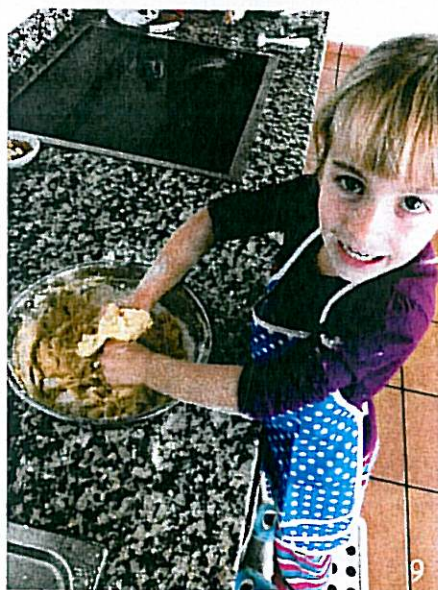
9. AGORA CAS MANS.

10. CANDO XA NON SE
PEGA NAS MANS,
ENVOLVÉMOLA
NUN FILME E PÓMOA
NA NEVEIRA
DURANTE UNA HORA.

11. A AMASAMOS E
DÁMOSLLE A FORMA
QUE MAIS NOS GUSTE.

12. NON NOS OLVIDEMOS
DE IR QUENTANDO O
FORNO A 180 GRADOS.

13. DECORÁMOLAS
CON AMÉNDOSAS E
CASTAÑAS.



14. COLÓCAMOLAS
NUNHA BANDEXA E
METÉMOLAS AO
FORNO ATA QUE
ESTEN DORADITAS,
UNS 15 OU 20
MINUTOS.



15. / 16. ISTO É TODO,
AGORA A COMELAS
LAMBONCIÑOS.



UXIA VALES GERMIÑAS 5ºB

COLABORARON: MAMA E PAPA

Receita: Castanhas ó forno.

Preaquecer o forno a 200° mentres facemos un corte a cada castaña para que non estalen no forno.

Colocar na bandeira de forno e esperar media hora.



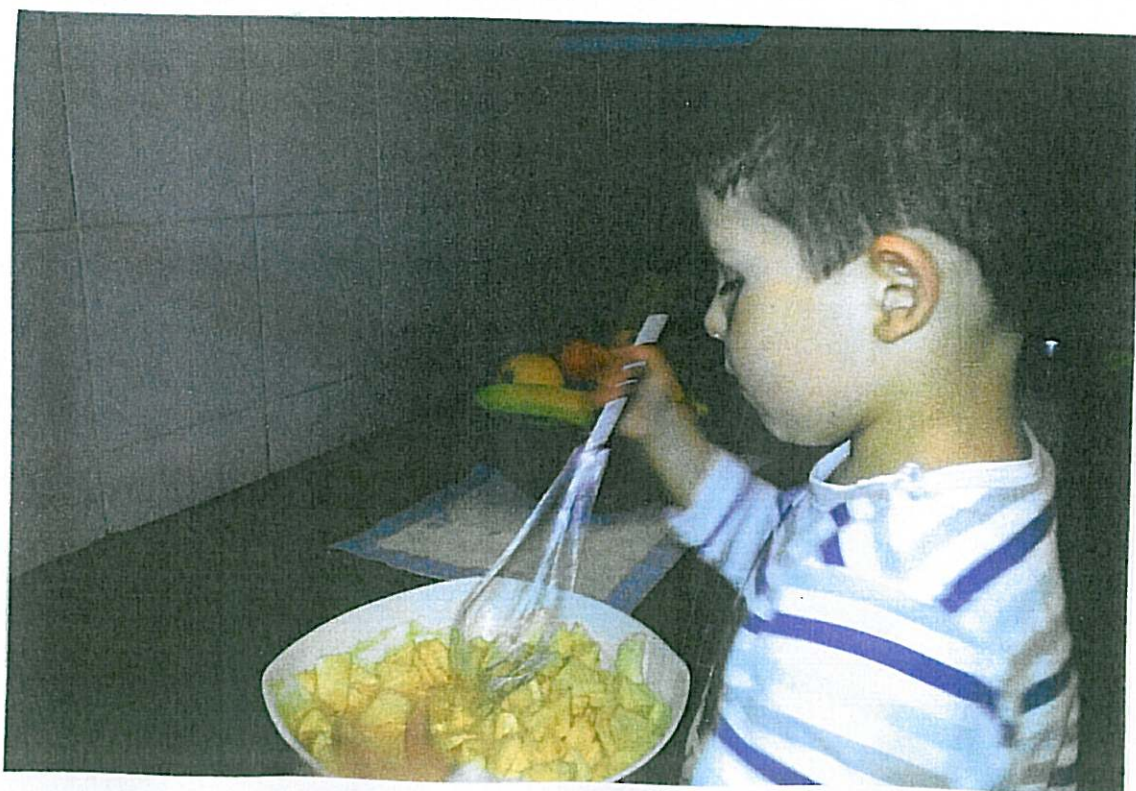
- TORTA DE MAZÁ -

INGREDIENTES:

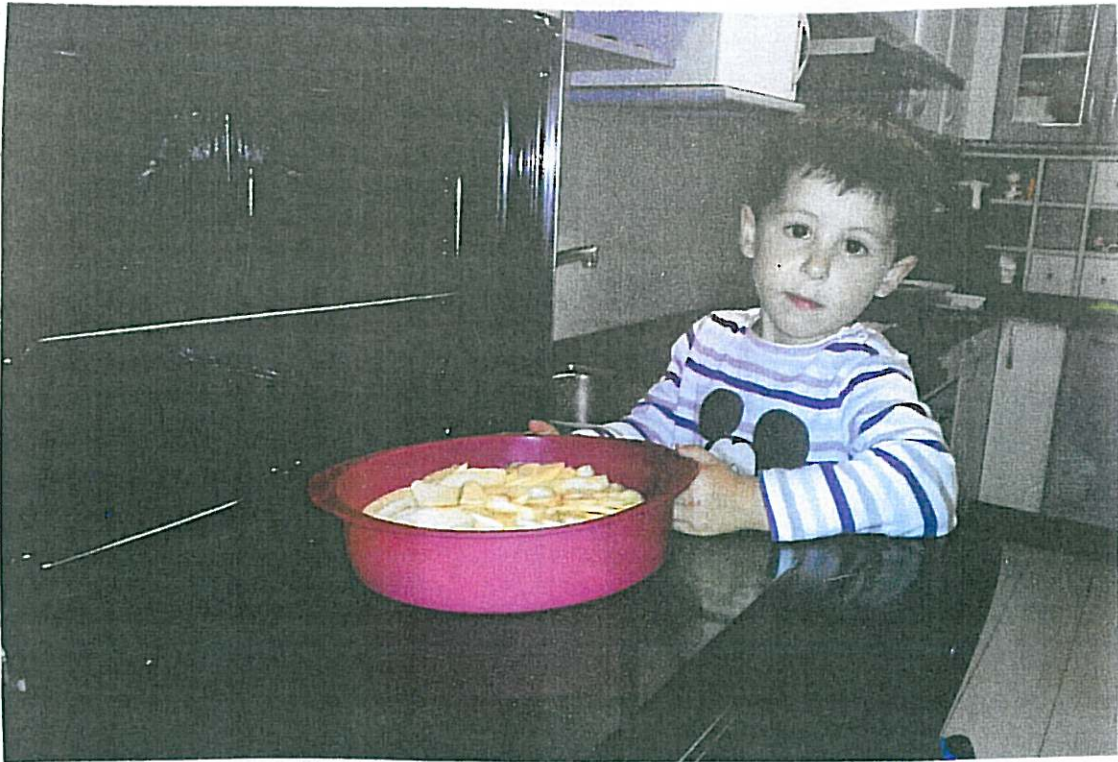
- 5 culleradas de farina.
- 5 culleradas de azucre.
- 5 culleradas de leite.
- 2 ovos.
- Ralladura de limón.
- 1 cullerada de fermento.
- 5 mazás.
- Marmelada de melocotón.

ELABORACIÓN:

1º Nunha cunca bótanse os ingredientes e remóvense ben.



2º - Unha vez mesturado pásase a un molde e lótase ó forno 45 minutos a 180°C.



3º - Deixase enfriar e léntase co marmelada de melocotón.



H^o - E aqui temo o resultado final.



MARIO PRADO REY

4^o B E. I.

TARTA DE MAZÁ

INGREDIENTES

300gr de fariña

160gr de manteiga

200gr de azucre

Tres mazás

Dous ovos

A cortiza rallada de medio limón

Pan rallado

sal



PREPARACIÓN

Pór a fariña nun montonciño sobre unha táboa e incorporarlle 150g de azucre, un belisco de sal, 150g de manteiga derretida, un ovo, unha xema e a cortiza de limón rallada.

Mesturar rapidamente os ingredientes até obter unha pasta final. Deixala repousar nun lugar fresco durante unha hora.

Mentres tanto, pelar as mazás, cortalas en cuartos e cortar cada un en catro partes, e se espolvorean de azucre. Deixar macerar durante tres cuartos de hora.



Transcorrido este tempo, estender a pasta formando un círculo o suficientemente grande como para revestir o fondo e as paredes dun molde de torta.



Untar de manteiga e espolvorear de pan rallado a tartera, eliminado todo exceso, e colocar nela o círculo de pasta, esmagándoa lixeiramente coas mans para que pase un pouco as paredes do recipiente.



Dispor por encima en círculos concéntricos os pedazos de mazá, ordenadamente e algo superpostos até recubrir toda a pasta.

Dobrar cara a dentro o sobranete de pasta dos bordos formando un cordoncillo que se pellizca coas puntas dos dedos.



Cocer a torta no forno a lume moderado durante corenta minutos.

RESULTADO FINAL

Riquiiiiisima!! ☺



5º B

RECEITA DE CUPCAKES DE CASTAÑAS

(ou madgalenas de toda a vida)



Aquí temos os ingredientes que precisamos:

- 150 gr. de castañas aprox.
- 100 gr. de fariña de forza (da de repostería)
- 100gr. de azucre
- azucre glaseado (opcional)
- cola-cao
- manteiga sinxela de untar
- 2 ovos
- un pisco de sal.

Primeiro cocemos as castañas peladas cun pouquiño de sal nunha pota sobre 20-30 minutos.



Mentres as cocemos xa podemos ir preparando a masa. Collemos os 100 gramos de fariña, 100 de azucre (máis ou menos, o truco é botar a mesma cantidade), engadimos 100 gramos de manteiga, os dous ovos e catro culleradas sopeiras de cola-caó.

Unha vez temos isto nun bol batemos e remexemos ben (vale empregar o batedor ou mini-pimer). Podemos probar a masa que así en cru tamén está boísima.



Sacamos as castañas cocidas da auga, deixamos que enfrien un pouco e quitamos a pel que lles queda pegada. Unha vez que as temos peladas picámolas miudiñas (depende de como vos guste atopar os cachiños despois nas cupcakes), pero non picamos todas. Deixamos uns anaquiños máis grandes para enriba da masa.

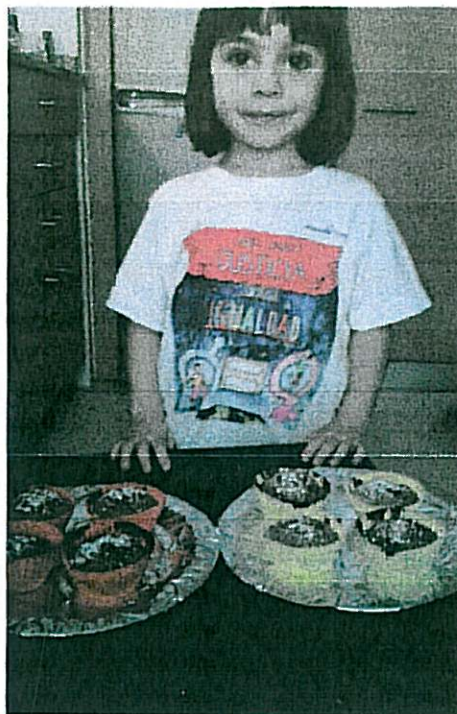
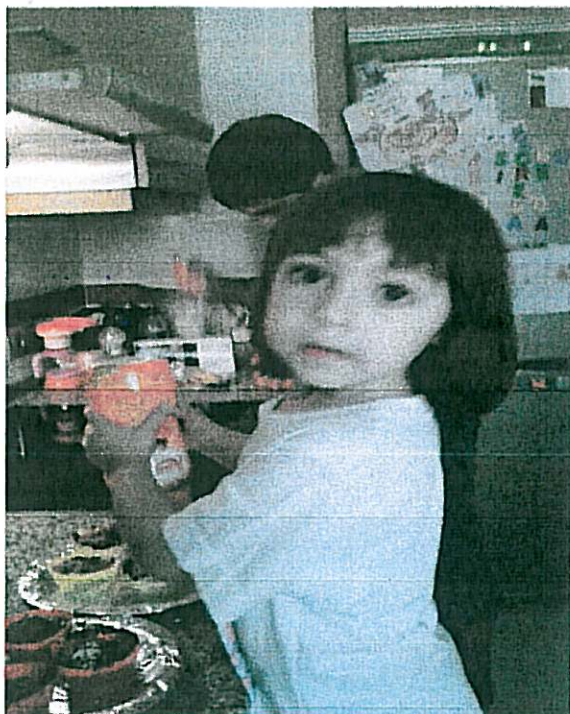
Mesturamos os anaquiños de castañas moi picadiños coa masa e logo xa recheamos os moldes poñendo enriba da masa o pedaciño máis grande.



Unha vez que están xa nos moldes tócalles pasar polo forno. Debemos pre-quentar o forno uns 10 min. e poñer a bandexa dentro cos cupcakes a 160-180º durante 20 min. máis ou menos.

Cando estean listos se queremos podemos botarlles o azucre glaseado por riba para que queden adornados e xa podemos comelos.

Agardamos que vos gusten tanto como a nós!



Ah! Non esquezades deixar todo limpo e recollido como estaba ao principio claro!!



BISCOITO DE NOCES DE OUTONO

COCINEIROS:

CLARA CAMPOS PÉREZ E PABLO CAMPOS PÉREZ



INGREDIENTES:

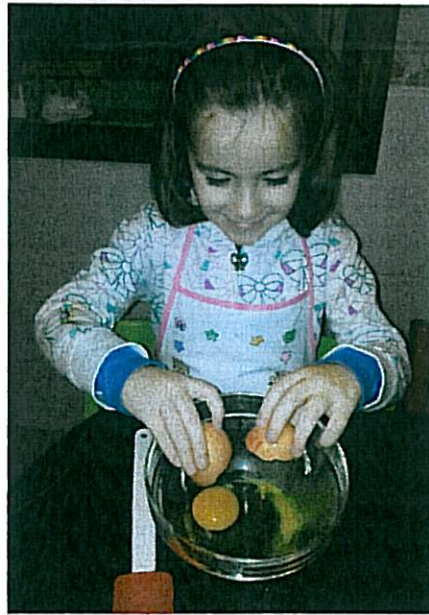
- 2 IOGURES
- 6 OVOS DE GALIÑA
- 6 VASIÑOS DE ZUCRE
- 6 VASIÑOS DE FARIÑA
- 1 VASIÑO DE ACEITE
- RAIADURA DUN LIMÓN
- MOITAS NOCES
- E.....UNHAS FOLERPAS DE CHOCOLATE....MMMM!!!



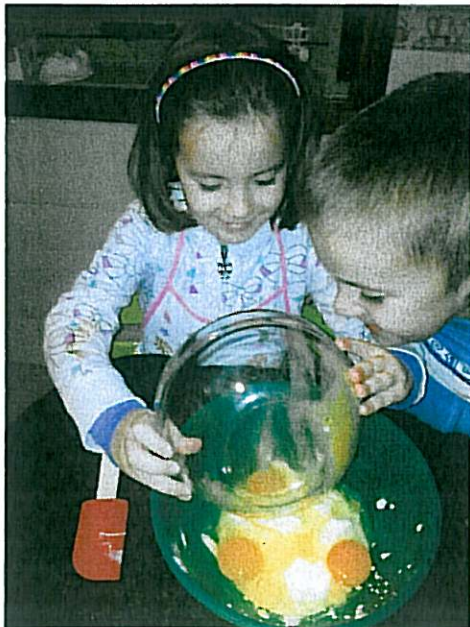
1)



2)



3)



4)



5)



6)



7)



8)



9)



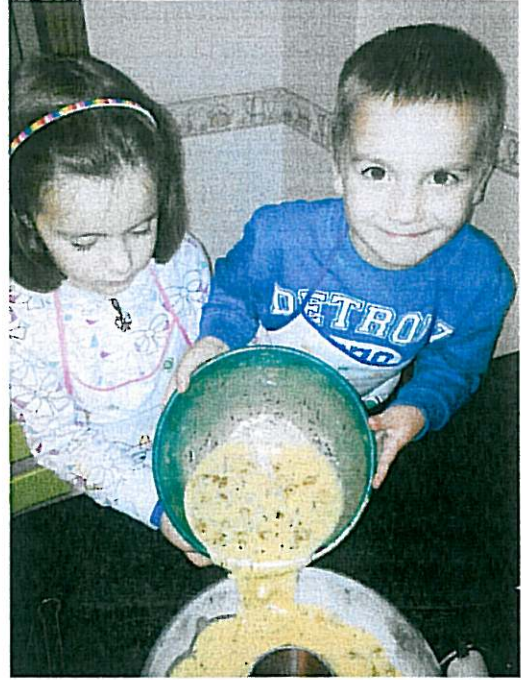
10)



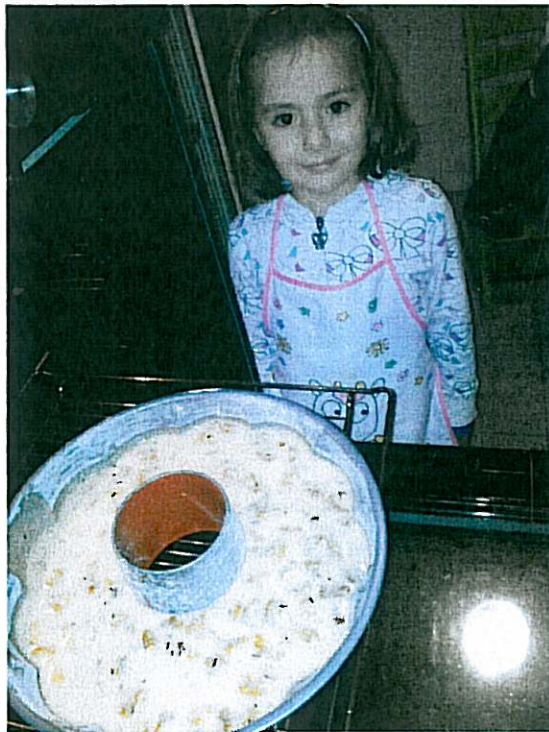
11)



12)



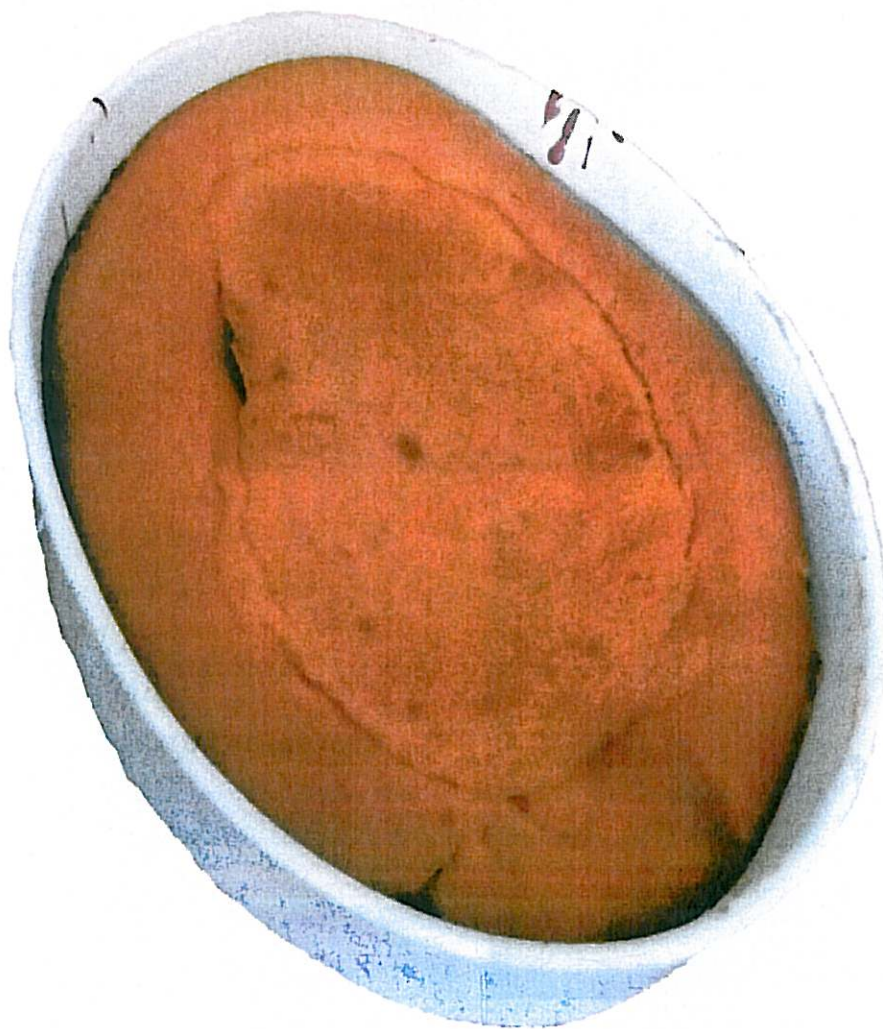
13)



14)

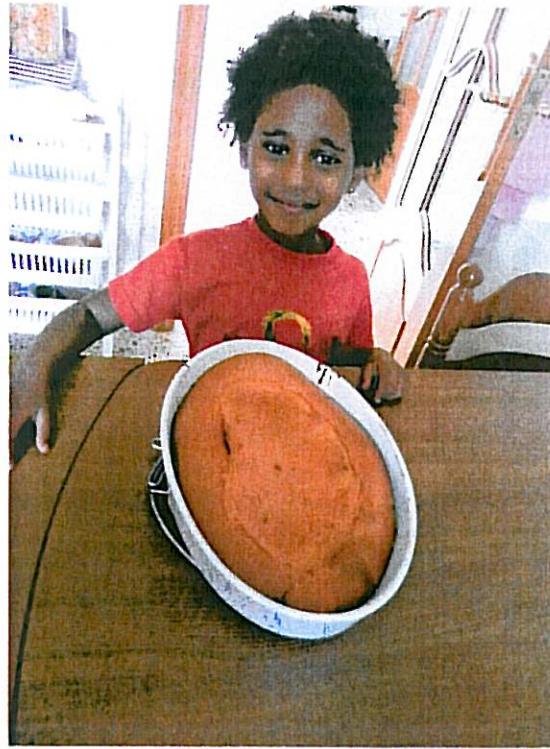


PUDIN DE CABAZA



MARLUYE SEGO BLANCO
6º de Infantil B

PUDIN DE CABAZA

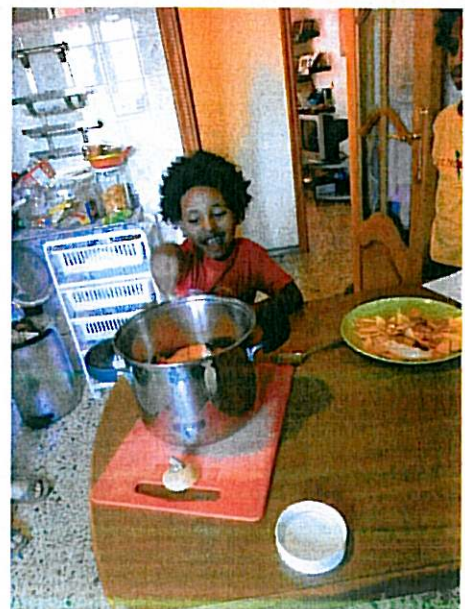


Ingredientes:

*1 cabaza butternut (1 kg.)
400 grs. de farinha de trigo
3 culleradas sopeiras de azucre (cheas)
1/2 sobre de fermento Royal
150 gr. de manteiga fundida
6 ovos
sal*

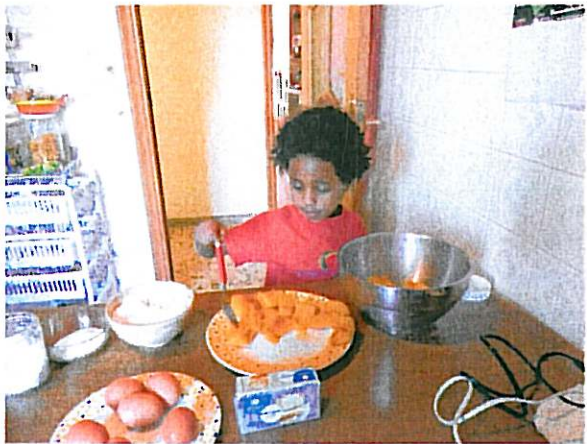


Partimos a cabaza en toros, pelámola e poñémola a cocer en anacos grandes cun chisco de sal durante uns 20 minutos

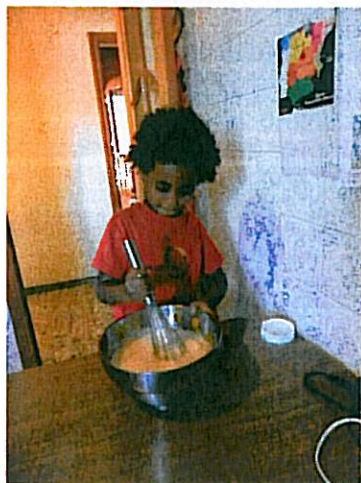


Escorrémola ben e reservámola. Gardamos un pouco do líquido da cocción por se nos queda a mestura moi espesa.

Trituramos a cabaza xa cocida e mesturámola cos ovos ben batidos. (Eu utilicei un batedor eléctrico).



Nunha cunca ampla, poñemos a fariña, o azucre e o fermento Royal. Sobre isto vertemos a mestura de cabaza, o ovo batido e a manteiga fundida.



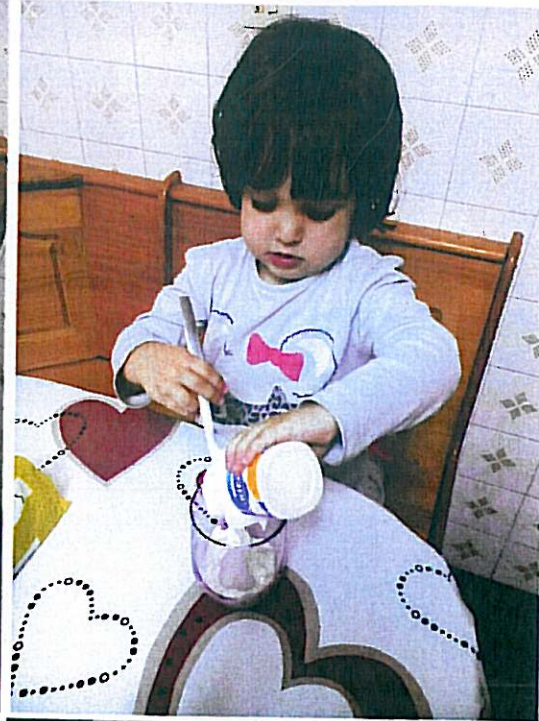
Integramos ben cun batedor manual ata formar unha crema con unha consistencia densa como a da masa de biscoito.

Untei unha fonte de forno con manteiga e fariña e vertín o composto.

Introducín a forno prequecer durante uns 35 minutos a 170° C.



IOGURT DE NOCES E GALLETA



Ingredientes:

- 2 iogures griegos ou cremosos
- 8 galletas de maicena, napolitanas ou María
- 5 frambuesas
- 4 cucharadas de queixo mascarpone ou outro cremoso
- Un puñado de noces
- Unha cucharita de extracto de vainilla

Consejos: tamén se poden añadir cereales ou frutas como fresas, cereixas, plátanos, etc

Preparación:

Introducir as galletas e as noces dentro dunha bolsa de plástico e aplastalas en trozos ben pequenos. Colocar os trozos no fondo de cada vaso.

Mezclar o iogur, a vainilla e o queixo ata que consigas unha mezcla lixeira e suave. Colocar a mezcla en cada vaso, por riba das galletas e as noces. Colocar na neveira ata que se sirvan.

Ó servir, decorar cunha frambuesa ou trozos dalguna outra fruta. Tamén podes poñer marmeladas de fruta, canela ou chocolate en pó. De todos modos, ós nenos vailles encantar...

RECEITA PUDIN DE CASTAÑAS

Ingredientes

- 6 dl. de leite.
- 150 g. de azucere.
- Un pouco de vainilla.
- 3 ovos.
- 2 xemas.
- 1/2 kg. de castañas.
- Zume de limón.
- 75 g. de azucere.



Cómo facelo

Nun molde de flan pomos os 75 g. de azucere e un chisquiño de limón, pómolo ao lume facendo un caramelo y

Pelamos as castañas (a 1ª pel) fría. Sacámolas, quítaselles a Nunha cunca fonda ponse os 3 de azucere. Bátense un pouco, leite e as castañas raiadas.

Mézclase todo ben e bótase no María sobre a placa e tapado. e métese ao forno (tamén ao cuaxe, uns 40 minutos.

Unha vez listo déixase enfriar chocolate e merengue.

Para facelo merengue, montamos as 2 claras que nos sobraron y engadimos 50 g. de azucere. Para o chocolate, pomos nun 50 g. de cacao, 100 g de colmada de fariña, lume e cando empece a ferver de gordura.



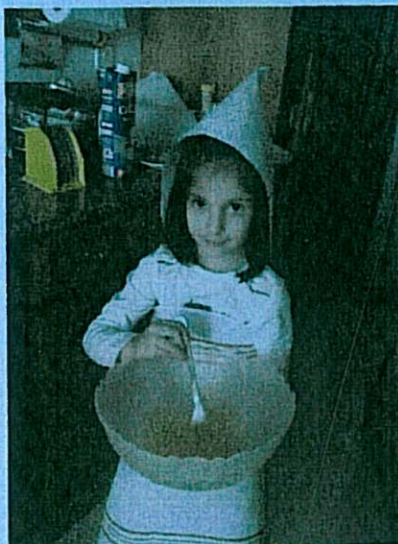
remoemos.

e pómolas a cocer en auga 2ª pel e ráianse.

ovos, as 2 xemas e os 150 g. engádeselle a vainilla, a

molde. Ponse ao baño de Pasado ese tempo destápase baño de María) ata que

e acompañáñase de



cazo 1/4 de l. de augua fría, azucere e unha cucharadiña remexemos ben, ponse ao retírase e engádense 25 g.

“BROCHETAS DE FRUTAS DE OUTONO e QUEIXO TENRO”

*INGREDIENTES:

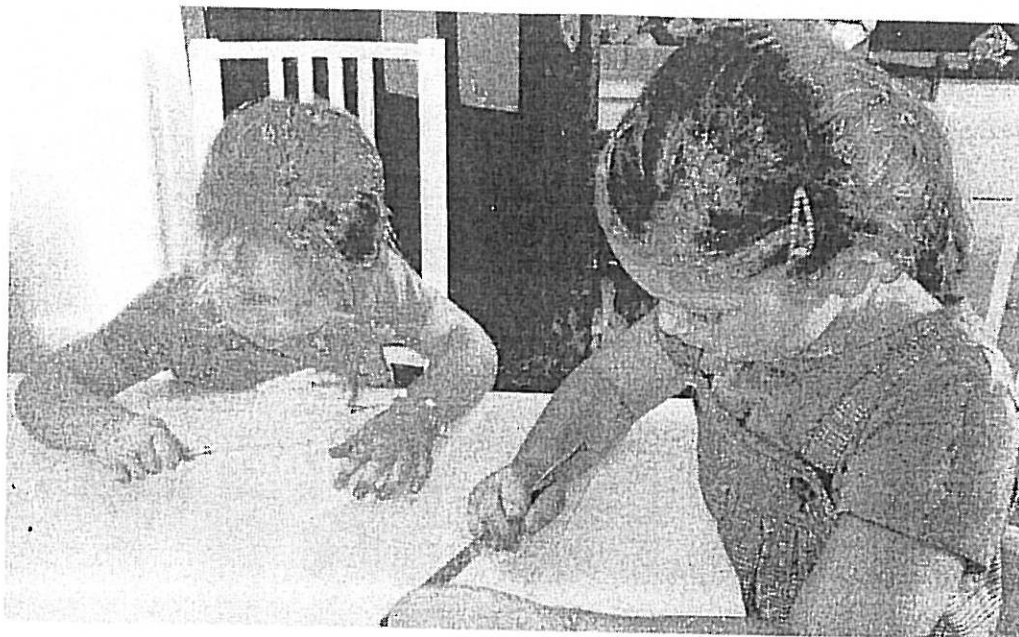
- Uvas vermellas e amarelas.
- 1 mazá.
- Uns taquiños de queixo tenro.
- Unos paliños para brochetas.

*ELABORACIÓN:

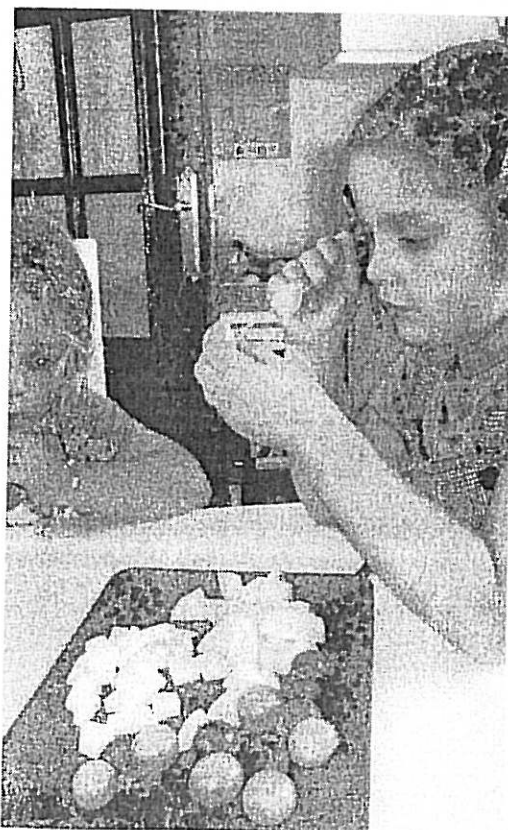
Lavamo-las uvas nun bol con auga, secamo-las con papel de cociña e reservámolas para logo.



Pelamos e partimos en taquiños a mazá. Cortamos tamén en tacos o queixo.



Collemo-la brocheta e cravámoslle una uva vermella, un trozo de mazá, una uva amarela e un taquiño de queixo, e así sucesivamente ata que xa non nos caiba máis no paliño. Repetir o proceso con cantas brochetas queramos, e... ¡a disfrutar!. ¡Bo proveito!



INGREDIENTES :

- 1 Folha de pasta brise
- Crema pastelera
- 2 Maças grandes
- Marmelada de melocotón



- PASO 1. Poner o papel no molde
Dispoñer a masa sobre o papel.
- PASO 2. Pelar as maças e facer gallos.
Bulvir a masa coa crema.
- PASO 3. Distribuir os gallos de masa
polo Tarta.
- PASO 4. Cozer no forno 55 minutos
5 minutos antes da fin pinta-se coa marmelada

TARTA DE MAZA



FACENDO A CREMA
PASTELERA



FACENDO OS GALLOS DE
MAZA

Pan De Noces (Sin Gluten)



- 1 Ovo
- 1 Vaso de Leite
- 4 cucharadas de azúcar blanco
- 8 cucharadas harina (sin gluten)
- 2 cucharillas levadura
- Juadura dun Limón
- 10 Noces picadas

Picamos as
noces con
o martelo



!!! Ya temos
as nocces
picadas!!!



o mezclamos
todos os
ingredientes



o metemos
o masa nun
molde



Forno 180°
20 minutos

!!! Hmmm!!!
!!! Qué Rico!!!



TARTA DE MAZÁ

- 3 OVOS
- 250 gr. DE FARINHA
- 250 gr DE LEITE
- 250 gr DE AZUCRE
- 85 gr. DE ACEITE
- 85 gr. DE MANTEIGA
- 3 MAZÁS

- QUENTA O FORNO A 160°
- DERRETE A MANTEIGA
- MISTURA A MANTEIGA, A FARINHA, O LEITE, O AZUCRE E OS OVOS.
- BATE ATA CONSEGUIR UNHA MASA HOMOXEnea.
- ENGRASA UN MOLDE E BOTA A MASA.
- METEA NO FORNO 45 MINUTOS.
- COLOCALLE ENriba AS LÁMINAS DE MAZA
- METEA NO FORNO 5 MINUTOS

YARA
DJITTE
ARES

