

2014



SOBREMESAS De CASTAÑA

CEIP Emilia Pardo Bazán
A Coruña



Torta De maza

Ingredientes

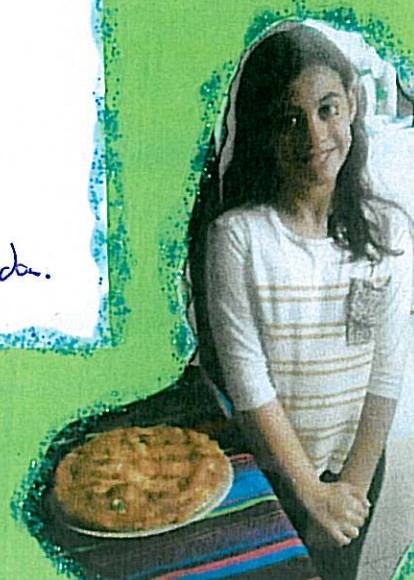
- 4 mazás
- 2 ovos
- 1 vaso de azucre
- 1 vaso de leite
- 1 vaso de farinha
- Marmelada



Elaboración

- Acende o forno a unha temperatura duns 180° - 200° .
- Introduce todos os ingredientes no batedor, agás as mazás.
- Unha vez mesturados bótalo no molde untado de mantega.
- Parte as mazás en gallos e cobre cunha capa a mestura.
- Introdúeo no forno uns 35 minutos.
- Unha vez feita e frío podes ponelle unha capa fina de marmelada.

Sabela Cotofe Criado 5°C



BISCOITO DE CASTAÑAS

Ingredientes:

- 150 gr. de castañas
- 150 gr. de azucre
- 3 ovos
- 1 sobre de fermento
- 1 vaso de zume de laranxa
- 150 gr. de fariña
- 1 iogur



Preparación:

Pelamos as castañas e cocémolas nun cazo con auga fría ata que estean ben cocidas (40 minutos aproximadamente).

Deixámolas arrefriar e logo triturámolas o máis posible.

Por outra banda, mesturamos nun recipiente o azucre, os ovos e o iogur. Engadimoslle o zume de laranxa, a fariña e o fermento. Amasamos todo ben.

Finalmente, engadimos a esta masa as castañas que temos trituradas e botámola nun molde que, introduciremos no forno a 200 graos (45 minutos aproximadamente).

Aquí temos o resultado:



TORTA DE MAZÁS

INGREDIENTES:

- Mazás (neste caso recién recollidas na horta do avó)
- 125 g de manteiga
- 2 xemas e 1 ovo enteiro
- 150 g de azucre
- 2 $\frac{1}{2}$ culleres pequenas de fermento en po
- 170 g de fariña
- 1 chupito de Brandy
- 1 pisca de sal



Se pelan as mazás e se parten en cuarteróns. Filetéanse os cuartos moi finos sin chegar abaixo e se reservan.

Bátese neste orden: primeiro as xemas co ovo e o azucre. Despois añádese a manteiga e o brandy e vólvese a batir. Por último, añádese a fariña, o fermento e o sal, e bátese todo por última vez.



Vértese nun molde de 30 cm de diámetro.



Colócanse encima os cuartos de mazá, uns o lado dos outros, coa parte fileteada hacia arriba.

Meter no forno quente a 180°C durante 30 minutos.

Retírase do forno, e déisaxe enfriar. Unha vez frío desmóldase e espolvóresaxe a superficie co azucre 'glass' cunha criba fina.



¡UHMM! ¡Qué rico!



BROWNIE

INGREDIENTES:

- 150g de fariña.
- 200g de noces.
- 250g de chocolate de fundir.
- 175g de manteiga.
- 3 ovos.
- 250g de azucre.
- ½ paquete de levadura.
- Unha pizca de sal.



1º Picar as noces.

2º Bater os ovos e o azucre.

3º Derreter o chocolate ca manteiga no microondas ou ao baño María.

4º Mesturar esta mestura cos ovos e o azucre.

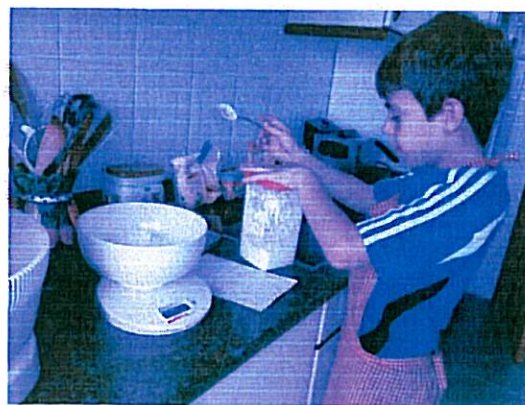
5º Engadir unha pizca de sal.

6º Botarlle a fariña e a levadura tamizada. (bater todo).

7º Engadirlle as noces e mesturar.

8º Engraxar un molde con manteiga e botarlle a mestura. Quentar o forno a 160º e introducir o molde durante 20 ou 30 minutos.

9º Aos 20 minutos pincharlle cun palillo, se sae un pouco manchado é que xa está listo.



COMPOTA DE MAZÁ



Marcos Piñeiro Guillermo

David Abeledo Pérez

6° A

Ingredientes:

- . 1 quilo de mazás
- . 50 gramos de azucre
- . 250 ml de auga



Preparación:

Para facer compota de mazá, comezamos por pelar as mazás intentando non sacar demasiada polpa da mazá.



Cando teñamos as mazás peladas, cortámolas en anacos e retiramos o corazón xa que non queremos sementes na nosa compota.



A continuación, colocamos as mazás nunha pota e mesturamos estas co vaso de auga e o azucre. Levamos a mestura a lume suave.



Cociñamos a lume lento a mestura e revolvemos cun cullerón de madeira durante 15 ou 20 minutos.



Pouco a pouco as mazás comezan a desfacerse. Unha vez que se desarmen por completo sacámolas do lume e vértese a compota nun recipiente.



Paula Canedo 3º C

Galletas de Castañas

Ingredientes:

- 3 tazas de castañas asadas
- 1 taza de leite inteiro.
- 2 colheres de manteiga.
- 1 ovo
- 2 colheres de açúcar
- 1 colherada de açúcar aromatizado
- 1 punadinho de sal
- frutos secos para decorar



Preparación:

Mezclase o leite templado co ovo batido, a manteiga, o açúcar e o sal.

Engadímolle as castañas peladas e ben trituradas. Amasamos uns minutos e facemos bolas como unha noz e as aplastamos enriba da placa do forno enfarinada ou con papel de forno.

Decoramos con algun fruto seco e o açúcar aromatizado e metemos no forno a 180°C ata que esten douradas ao noso gusto.



BOLO DE CHOCOLATE CON NOCES

Ingredientes:

3 ovos

- o seu mesmo peso de fariña
- o seu mesmo peso de azucre
- o seu mesmo peso de manteiga
- o seu mesmo peso de chocolate

noces

- 1 cucharriña de levadura en polvo
- un pouco de manteiga
- 2 cucharadas de fariña para untar o molde
- sal



Preparación:

Nunha pota ponse a manteiga a derretir (sin que coza), engádesse o chocolate en anacos e derrétese lentamente. Cando está ben derretido e fora do lume, agrégase o azucre, e móvese ben; incorpóranse as 3 xemas de ovo (unha a unha), a fariña mesturada coa levadura, e as claras do ovo a punto de neve moi firmes (cun belisquiño de sal). Éstas mestúranse con coidado. E, por último, as noces ao gusto.



Nerea 5º

Bótase a masa nun molde alargado ben untado de manteiga e espolvoreado con fariña, sacudindo coa man para que caiga a que sobra.



Métese ao forno templado suave durante uns 50 minutos máis ou menos. Unha vez comprobado se o bolo está ben cocido (pinchándoo cun alambre), sácase do forno e déixase arrefriar.



BIZCOCHO CON ADORNOS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

3 ovos

200gr (2 vasos) de azucre

1 iogur natural

1 vaso (yogurt) de aceite

3 vasos (yogurt) de fariña

1 sobre fermento royal

1 chisco de sal



PREPARACIÓN

Nun bol, bótanse o tres ovos e o azucre. Bátense ata que se desfagan os ovos xunto co azucre.

Bótase a nata e bátese.

Bótase o vaso de aceite e vólvese a bater.

Bótanse o tres vasos de fariña, o fermento e o chisco de sal.



Remóvese todo e unha vez que estea sen grumos vértese nun molde engrasado previamente con manteiga no fondo e laterais para que non se pegue despois o bizcocho.

Meter o bizcocho no forno a 180 graos durante 40 minutos.

ADORNOS DE CASTAÑAS

Ásanse unhas poucas castañas: para iso hai que facerlles un pequeniño corte, e métese no forno durante 15-20 minutos aproximadamente. Unha vez asadas, pélanse e vanse colocando por encima do bizcocho a gusto de cada un.



RESULTADO FINAL

Riquiiiiisimo!! 😊



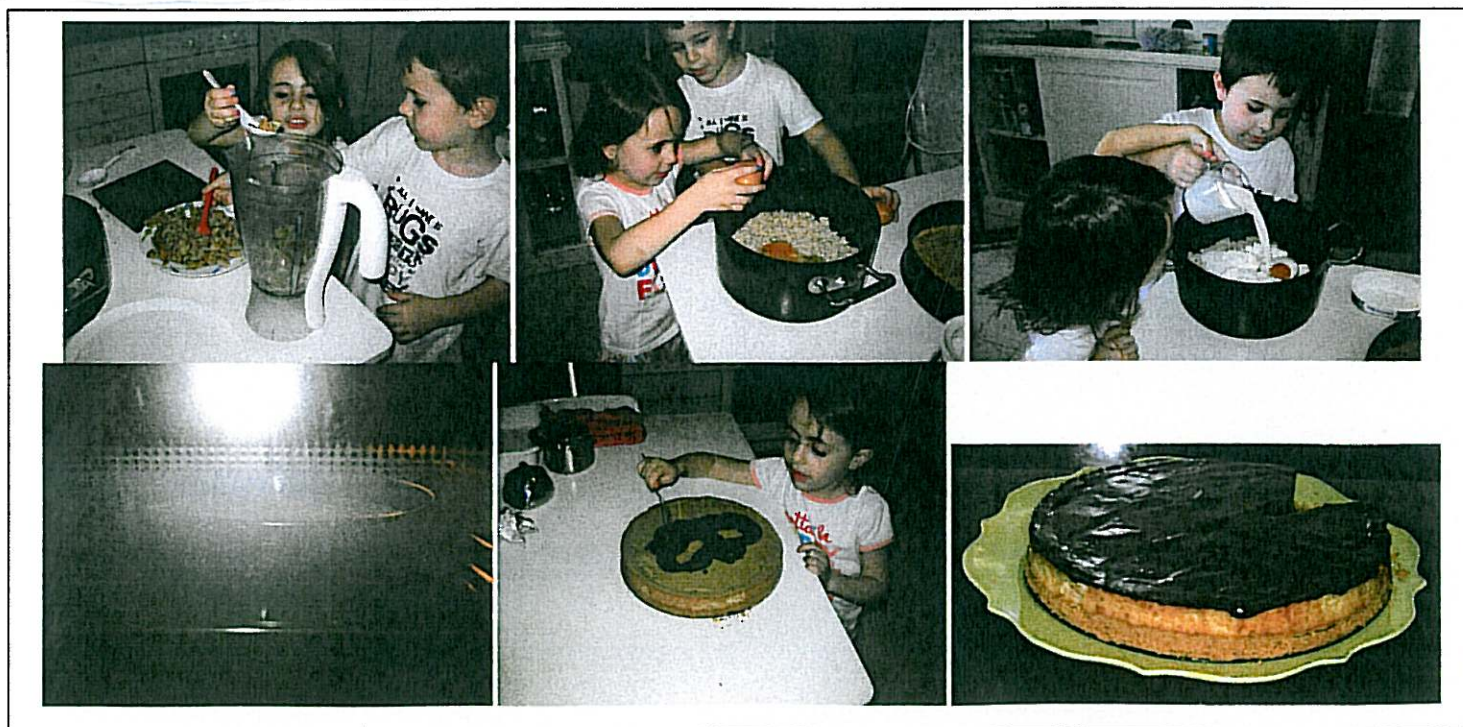
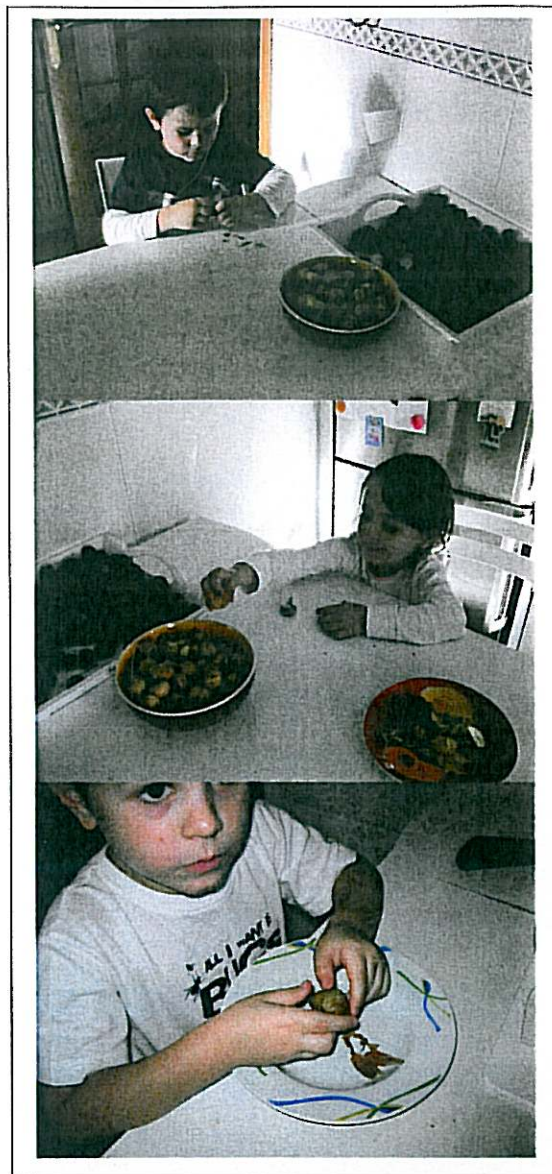
Torta de castañas con queixo e nata

Ingredientes

- 500 gr de castañas (peladas e cocidas)
- 200 gr de galleta moída
- 200 gr de nata líquida
- 100 gr de azucre
- 3 ovos
- 300 gr de queixo crema tipo Philadelphia
- ½ libra de chocolate (de cobertura)
- Manteiga

Preparación

1. Pélanse as castañas, cócense, escórrense, déixanse arrefriar e vólvense pelar.
2. Tritúranse as castañas e xúntanse nunha cunca grande co resto de ingredientes do recheo: a nata líquida, os ovos, o azucre e o queixo. Bátese ata que estea ben mesturado.
3. Para preparar a base, tritúranse galletas e amásanse con manteiga. Úntase o molde con manteiga e esténdese a galleta triturada (premendo lixeiramente).
4. Bótase o recheo no molde e déixase sobre 35 min. no forno a 200°. Derrétese o chocolate cun pouco de manteiga e esténdese sobre a torta.



DANIEL FERNÁNDEZ
1º-A

Recetas

Outono
Do
Por

Alex
Fernández

Laura

1º 8



Pastel

de

Calabaza

Para

Celíacos



Ingredientes:

- 250 gr de calabaza
- 250 gr de harina
- 1 sobre de levadura
- Una Pizca de sal
- 200 gr de azúcre
- 3 ovos
- 1/2 vaso de aceite
- 1/2 Culler pequeña de canela



ELABORACIÓN:

- Quentamos o forno a 200°.
- Troceamos a cabaza, retiramos as pebidas e poñémola nun recipiente apto para o microondas; cubrímola con papel film e pinchamos para que saia o vapor.
- Metemos a cabaza no micro 15 minutos á máxima potencia.
- Cando xa está fría, quitámoslle a pulpa e poñémola nun bol.
- Trituramos cun batedor.
- Engadimos o fermento, a canela e a fariña xa pasada pola peneira.
- Mesturamos ben cunhas variñas.
- Vertemos a masa nun molde untado con manteiga e metemos no forno de 3 a 40 minutos.
- Pasado o tempo, pinchamos cun pinchiño e se sae seco é que xa está feito.



Mesclamos

Batimos



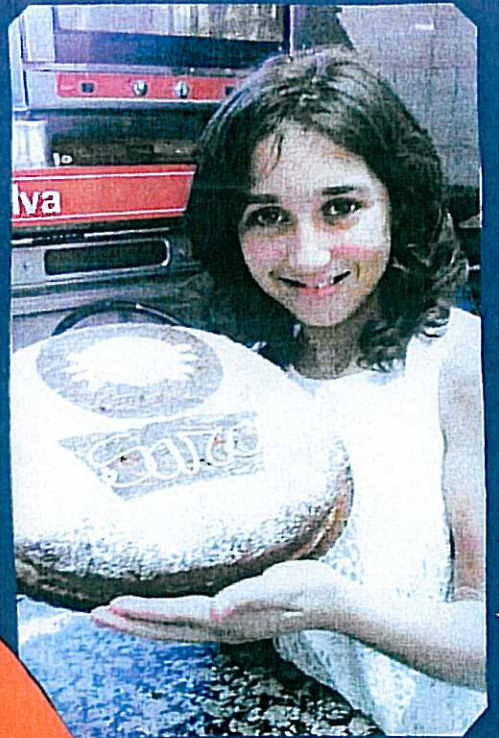
Porremos
no
molde



Forneamos



E listo para comer



SORQ

5°C



TORTA DO MAGOSTO

Ingredientes do bizcoito:

350 g de fariña

200 g de azúcre

1 sobre de fermento Royal

2 ovos

250 ml de leite enteira

100 g de noces enteiras

1 cullerada de canela

½ cullerada de café soluble

2 culleradas de azucre

100 g de manteiga

Sal

Raiadura de limón

Elaboración

1. Nun cacharro grande batemos os ovos co azucre ata que saia unha pequena espuma e engadimos o leite (mellor enteiro).
2. Mesturamos o fermento coa fariña e botamos no cacharro. Volvemos bater. Deixamos repousar 10 minutos.
3. No mesmo cacharro botamos a raiadura de limón, un pouco de sal, media cullerada de café soluble e a manteiga líquida. Batemos todo.
4. Vertemos a mestura anterior nun recipiente engraxado con manteiga e espolvoreamos con fariña. Antes de metelo no forno engadimos cunha culler as noces, previamente feitas fariña (para que non baixen ao fondo do biscoito). Espolvoreamos cun pouco de canela en polvo, para darlle cor, máis que sabor.
5. Prequentar o forno a 190º C. O tempo no forno varía dependendo do grosor e do tamaño. Durante 45 minutos a 170º.
6. Quitar do forno e deixar arrefriar antes de quitar do molde.

Torta cruxente de mazá e pasas



Ingredientes

Para a masa

- 400g de fariña
- 1/4 kg de manteiga
- 1/4 kg de azúcre
- 1 ovo
- 1 culler de fermento
- 1 chisco de canela moída

Para o recheo

- 4 mazás
- 80 g de pasas de Corinto
- 1 culler de azucre moreno
- 1 rama de canela
- 1/2 copaña de viño doce



1. Coce a froita

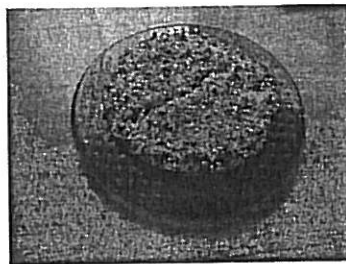
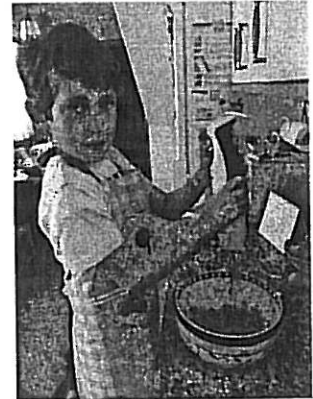
Pele as mazás, pártelas pola metade, descorazónas e córtalas en dadiños. Ponos nun cazo, co azucre, a canela en rama e o viño. Tapa e coce, a medio lume e remexendo de cando en vez, durante 5 minutos. Agrega as pasas e continúa a cocción 3 minutos máis. Deixar arrefriar e retirar a canela.

2. Prepara a masa

Mestura nunha cunca a fariña, o azucre e a manteiga cortada en dados. Traballa os ingredientes coas mans ata obter unha mestura que teña o aspecto de pan raiado. Aparta a metade da masa, añádelle a canela moída e gárdea na neveira, cuberta cun filme.

3. Agora fornéaa

Agrega á outra metade o fermento e o ovo, e mestura ata obter unha masa homoxénea. Prequente o forno a 180°. Forra con papel sulfurizado un molde redondo e cobre a base coa masa anterior. Extende por riba a compota de mazá e cúbrea coa masa reservada na neveira. Fornea a torta uns 40 minutos, ata que a superficie se doure. Déixea amornar, desmólda e sírvea fría.



NICOLÁS FERNÁNDEZ GLÉZ.

1º A

A MIÑA SOBREMESA: BROWNIE CON NOCES

GONZALO VÁZQUEZ
RODRÍGUEZ

2°C

INGREDIENTES:

Manteiga 125 gr

Chocolate 125 gr

Ovos 3

Leite 3 culleradas

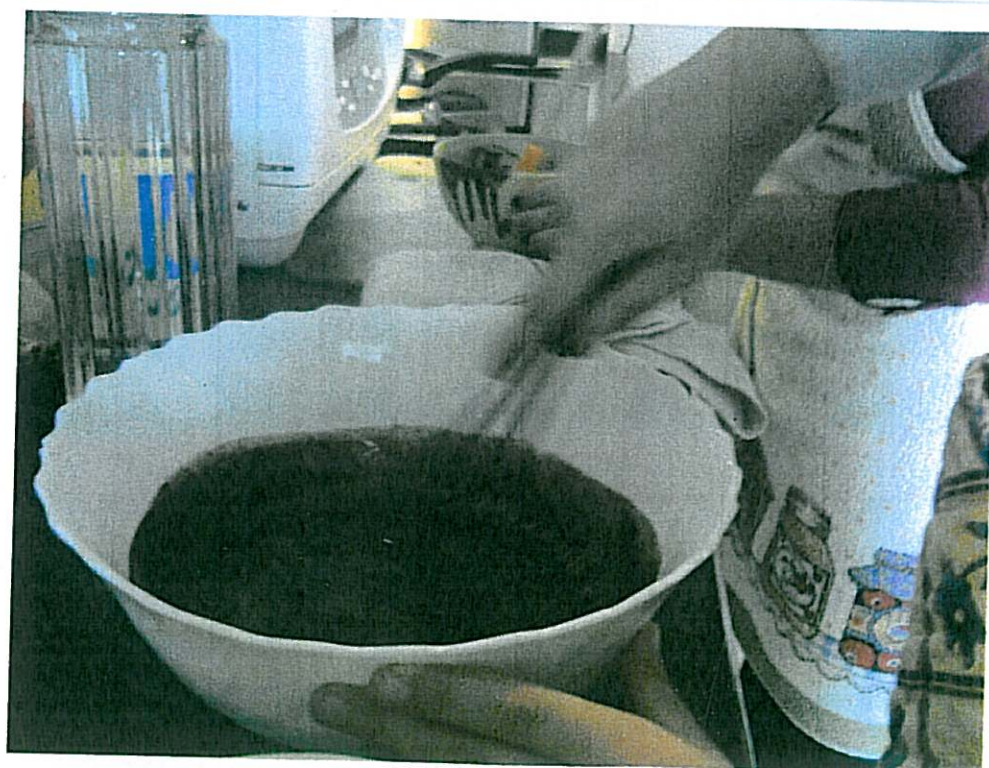
Farinha 80 gr

Lévedo 1/2 sobre

Noces



Trocamos o chocolate e mais a manteiga
Fundimos no microondas 1 minuto.





Batemos ovos e mais o açúcar.

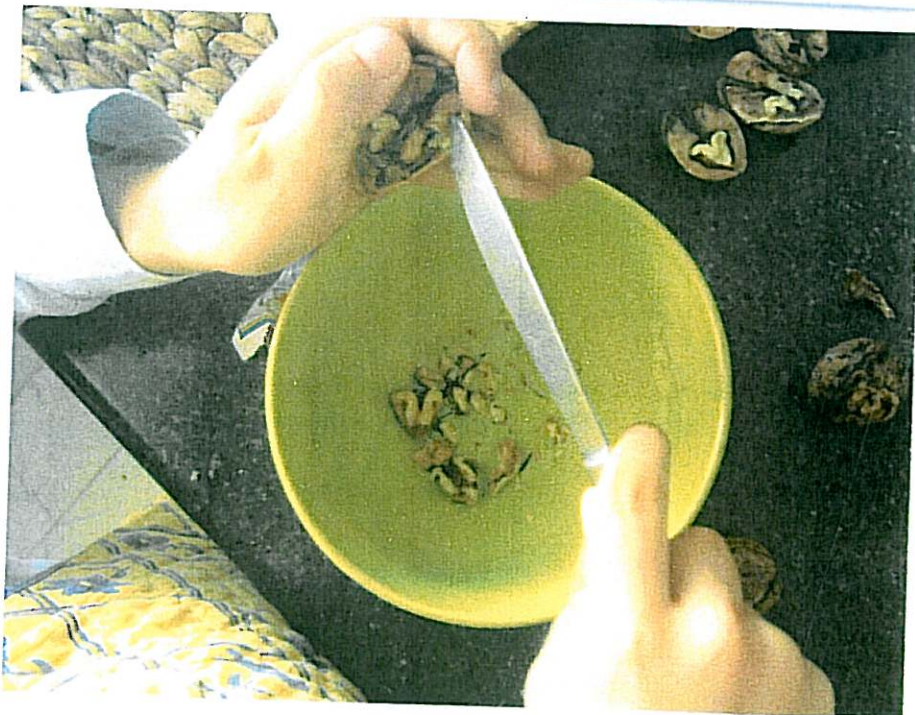
Removemos.



Incorporamos ovos e o açúcar à
mistura do chocolate mais a manteiga.
Engadindo leite e removemos.



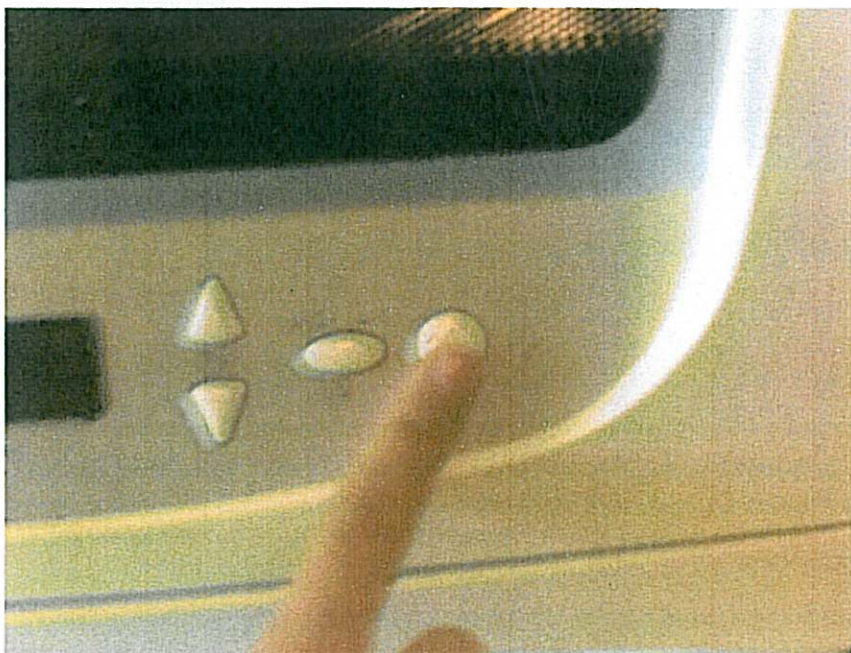
Engadímola farinha e nãois o lévedo.
Removemos.



Picámolas nozes.
Botámolas na mistura.



Vertemola mistura nos moldes de
maddenas.



Metemos 5 minutos ó microondas.
Unha vez parou, sen abrir a porta,
aardamos outros 5 minutos.



Presentámola nosa sobremesa,
lista para comer.

Carroto

GALLETAS DE CASTAÑAS

Os ingredientes que imos utilizar son os seguintes:

- GALLETAS DE CASTAÑAS
- 150 gr. de fariña integral
- 105 gr. aproximados de castañas cocidas e peladas
- 75 gr. azucre moreno
- 1 culler de levadura
- 1 culler de azucre de vainilla
- 1 culler de canela
- 100 ml de aceite de xirasol
- ½ culler de sal



Os pasos que temos que seguir son os seguintes:

- Trituramos as castañas
- As mezclamos cos ingredientes sólidos
- Despois votamos o aceite e revolvemos todo



- Cando esté todo ben mezclado, extendemos a masa, có grosor que queiramos e imos facer as formas cun molde, no noso caso un vaso pequeno, para facer as galletas redondas.
- Colocamos as galletas coa forma que lles fixemos nunha bandexa e metémolas no forno.



- Temos que ter coidado coa temperatura e o tempo porque o resultado pode ser este:

E NOSOUTROS QUEREMOS QUE O RESULTADO SEXA :



[Handwritten signature]

CHULAS DE CABAZA

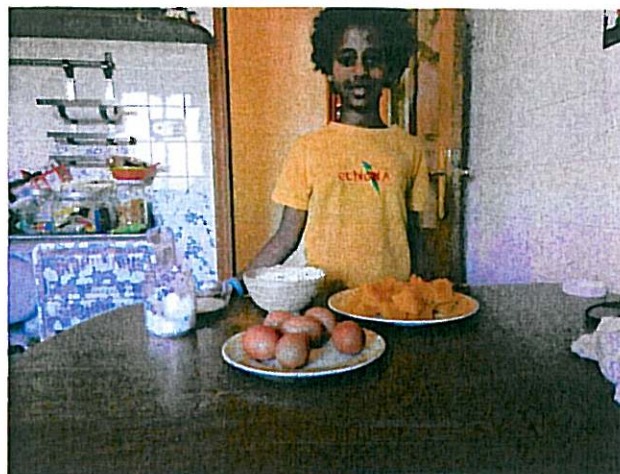


SELAM SEIJO BLANCO
2º C Primaria

CHULAS DE CABAZA

Ingredientes:

1 cabaza butternut (1 kg.)
200 grs. de fariña de trigo
3 culleradas sopeiras de azucre (cheas)
½ sobre de fermento Royal
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 e ovo batido

Integramos ben cun batedor manual ata formar unha crema densa.



Nunha tixola con abundante aceite, imos fritindo culleradas da mestura ata que estean infladas e douradas por un lado.



Dámoslles a volta e deixamos facer polo outro lado. Poñemos en papel absorbente e servimos mornas.



TORTA DE NOCES

Ingredientes

1 ½ de kilo de noces

¼ de kilo de azucre

¼ de kilo de fariña

¼ de kilo de manteiga

4 ovos

1 cullerada de fermento en pó

1 cullerada de raiadura de limón

Azucre



Preparación

Cáscanse as noces, pártense pola metade e resérvanse.

Bátese a manteiga co azucre, vanse incorporando os ovos enteiros, de un en un, a raiadura de limón e por último a fariña mesturada co fermento.

Vértese a masa nun molde utando con manteiga, cólócase unha capa de noces, e espolvorease con azucre, logo encima outra capa de noces e así sucesivamente.



Meter ao forno moderado uns vinte minutos ata que o biscoito este ben cocido.

Xa frío desmóldase.



Cecilia Ordóñez 5º C

Raúl Gómez 5C

RECEITA PUDIN DE CASTAÑAS

Ingredientes

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



Cómo facelo

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

Pelamos as castañas (a 1ª pel) e pómolas a cocer en augua fría. Sacámolas, quítaselles a 2ª pel e ráianse.

Nunha cunca fonda ponse os 3 azucro. Bátense un pouco, as castañas raiadas.

Mézclase todo ben e bótase no sobre a placa e tapado. Pasado forno (tamén ao baño de María)



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

molde. Ponse ao baño de María ese tempo destápase e métese ao ata que cuaxe, uns 40 minutos.

Unha vez listo déixase enfriar e merengue.

acompañáñase de chocolate e

Para facelo merengue, sobraron y engadimos 50 g. de Para o chocolate, pomos nun g. de cacao, 100 g de azucro e fariña, remexemos ben, ponse ferver retírase e engádense 25



montamos as 2 claras que nos azucro.

cazo 1/4 de l. de augua fría, 50 unha cucharadiña colmada de ao lume e cando empece a g. de gordura.

UN BISCOITO DE NOCES



Luisa Romanos 6.ºA

Ingredientes:

3 ovos

1 iogur natural

1 medida de aceite de xirasaol

2 medidas de açúcar

3 medidas de farinha

manteiga

nozes 100g

1 sobre de levadura



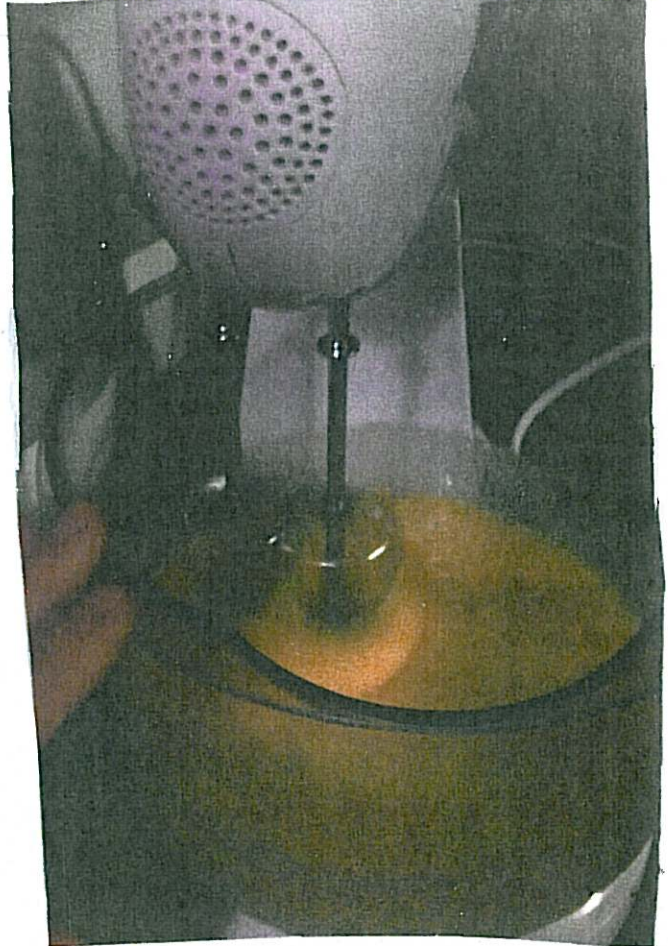
Preparado:

- 1º Botamos os 3 ovos e o açúcar num bal, e o batimos. Que a mezcla tenha corpo.
- 2º Outra vez bem mezclado añadimos o iogur e o aceite.



Os 3 ovos e o açúcar

Batimos os ovos e o açúcar com batido



O aceite e o iogur

3º Lando o aceite e o iogur están ben mesturados
coa batidora botamos as medidas de harina
e a levadura, e as batimo outra vez.

Batimos a levadura e a harina.



4º Depois botamos un pouco de manteiga no
molde e estendemola, cando remetemos de
estendela botamos harina por todo o molde
para que a masa no se pegue ao molde.
5º Ponemos o forno a 180°C.

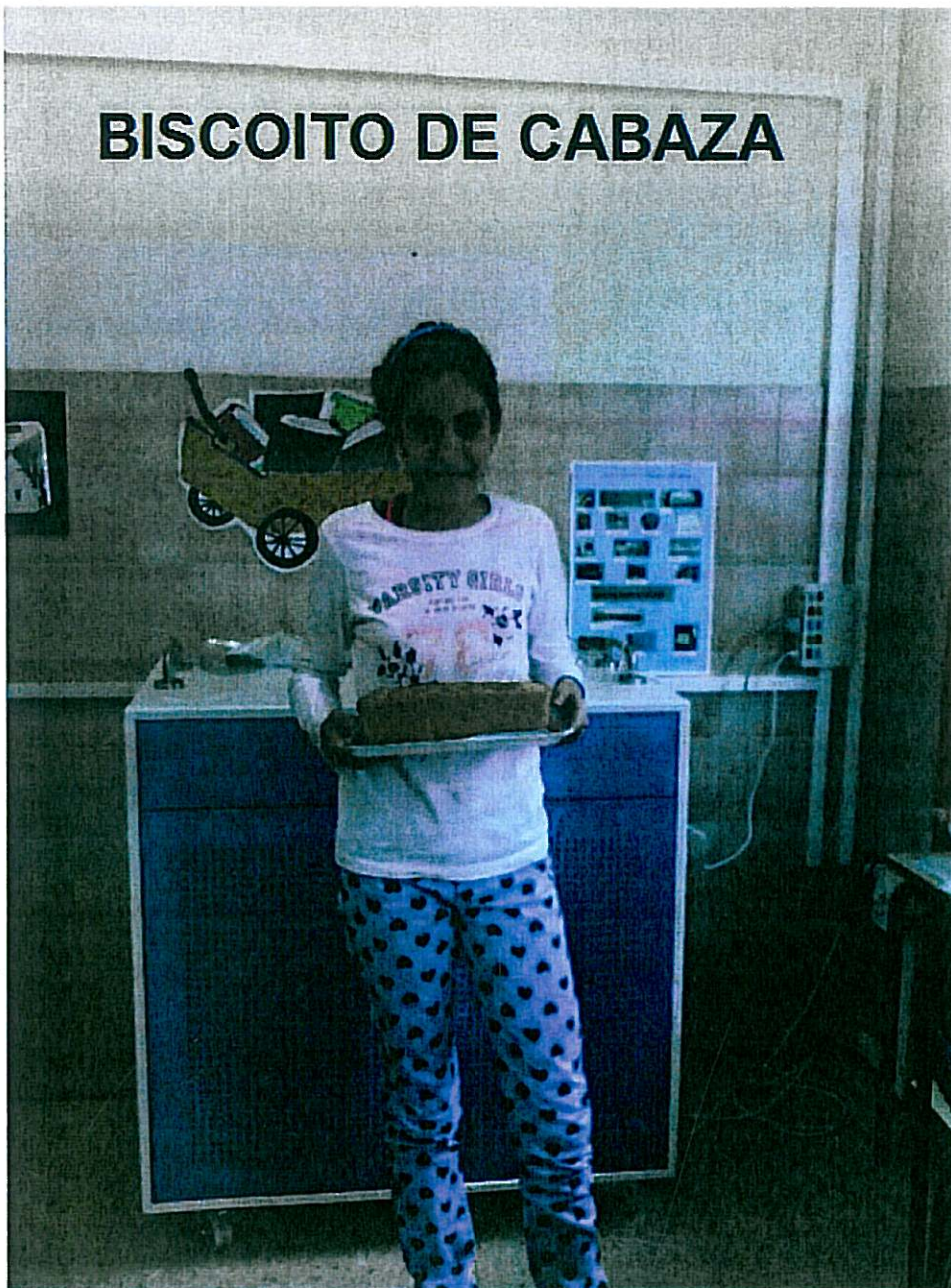
Mentras o forno se quentamos botamos as
nozes a masa e a mesturamos cunha cuchara.
Por último botamos a masa no molde e o metemos
no forno durante 30-40 minutos.

6º Cando saquemos o biscoito do forno
clavámoslle un palillo para saber se está
feito, o palillo ten que saír limpo.

7º Se o biscoito está ben feito
podemos decoralo ou deixalo así.



BISCOITO DE CABAZA



Inia López Rubio 6^oA
17

BISCOITO DE CABAZA

Ingredientes para o biscoito de cabaza:

- 100g de manteiga
- 100g de azúcre
- 3 ovos
- 150g de fariña
- 100g de puré de cabaza
- 10g de levadura química

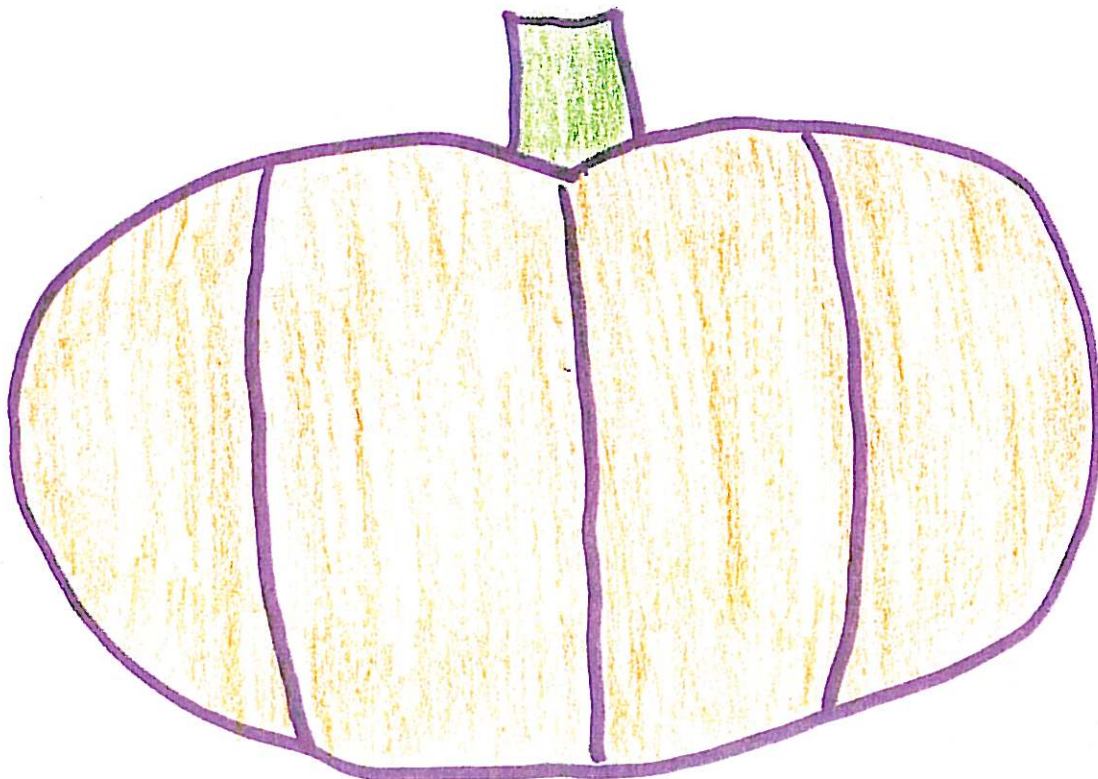
Ademais:

Un biscoito de chocolate (podes facelo tamén ou compralo)

Preparación:

Cortamos o biscoito de chocolate en tiras.

Usamos o cortador en cada un dos trozos do biscoito para sacar as formas...



Colocamos as pezas cortados ao largo do noso molde, previamente untado de manteiga, e preparamos a masa do biscoito de cabaza.

Precalentamos o forno a 160°C. Batimos moi ben a manteiga co azúcre ata que a crema palidezca, nese momento añadimos os ovos de un en un, sen agregar o seguinte ata que o anterior esté ben integrado.

Incorporamos a metade da fariña, mezclamos e engadimos o puré de cabaza. Terminamos de engadir o resto da fariña coa levadura e volcamos a mezcla resultante no noso molde. Metemolo ao forno durante 50 minutos aproximadamente, ou cando ao introducir un coitelo, éste saia limpo.

Deixamos repousar no molde uns 15 minutos, desmoldamos e esperamos a que enfrie.

Sírvaos cunha presentación bonita e bo proveito.

NOTAS:

- A manteíga e os ovos a temperatura ambiente. Os ovos medianos.
- Podese usar calquera tipo de fariña: de forza, de repostería...
- O puré de cabaza non é mais que cabaza cocida e triturada.
- A levadura química é similar a levadura Royal
- Podese poñer colorante para intensificar a cor
- Se compras o biscoito de chocolate feito non pasa nada por volvelo a cocer.
- O forno con calor arriba, abaixo e aire.

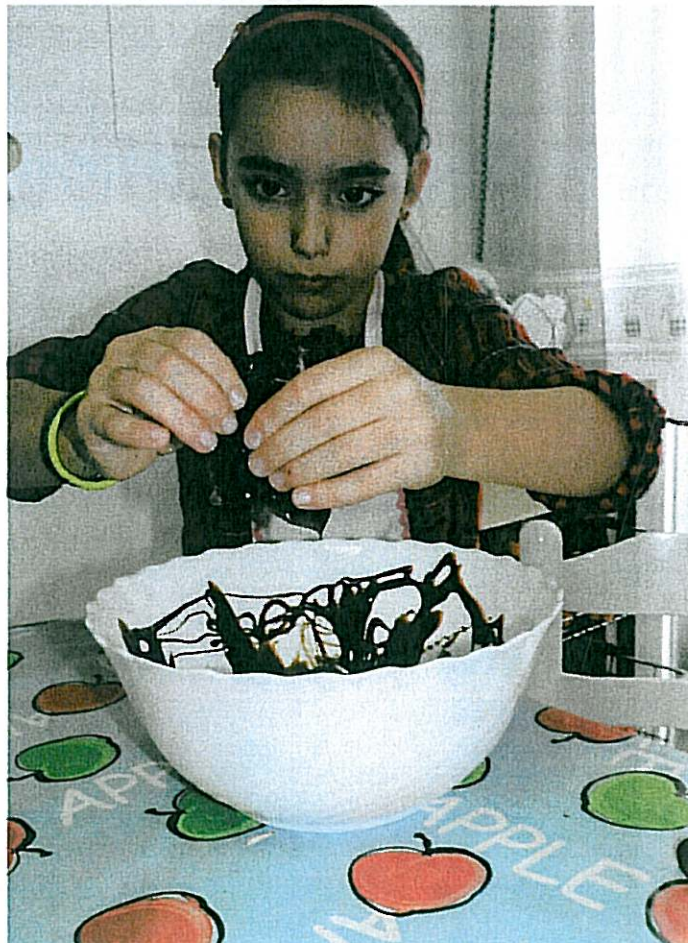
TARTA DE FLAN CON CASTAÑAS BAÑADAS EN CHOCOLATE

PRECISAMOS:

- 1 litro de leite enteira.
- 1 sobre para facer flan (ou tamén se pode facer flan caseiro).
- 1 pouco de caramelo líquido.
- Media tarrina de queixo fresco (tipo philadelphia).
- Unhas rebanadas de pan de molde (mellor se é pan blanco).
- Unha ducia de castañas, máis ou menos.
- Sal.
- 2 ou 3 follas de loureiro
- Unhas onzas de chocolate negro de repostería.
- Fideos de chocolate para adornar.

ELABORACIÓN

Tomamos un bol, que rebañamos co caramelo.



Colocamos o pan de molde encima do caramelo, como se fixéramos unha capa co pan de molde do bol.



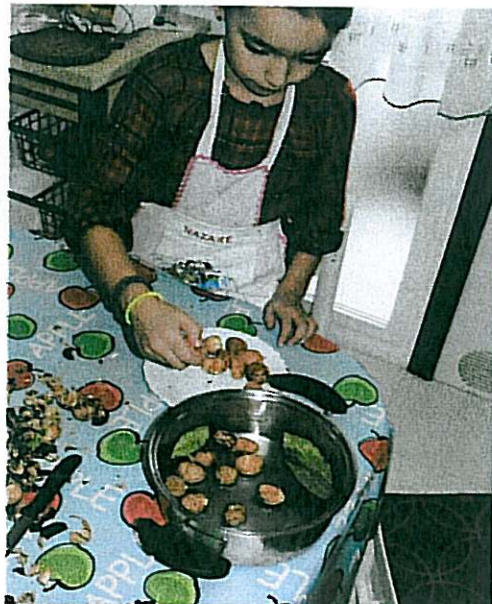
Preparamos o flan, ben de sobre ou ben caseiro, pero mesturando co leite o queixo fresco, e unha vez este alcance o punto de fervor bótase no bol.



Logo déixase enfriar e métese na neveira, ata que ó menealo se despega do bol.



Pélanse as castañas e póñense a ferver nunha pota con auga , sal e as follas de loureiro, durante aproximadamente 20 minutos.

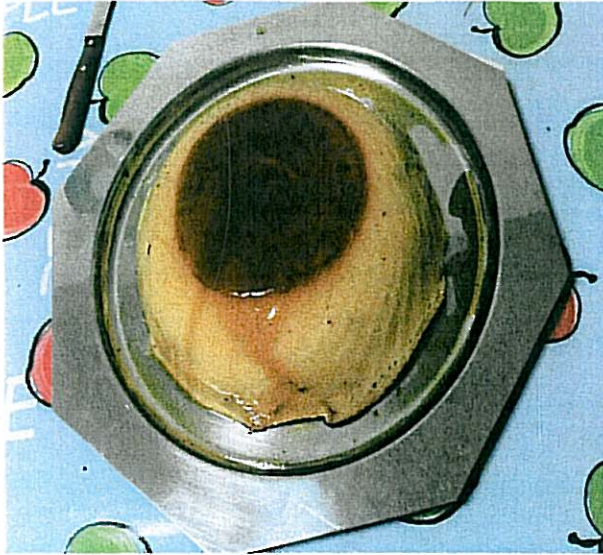


Ponse un cazo no lume cunha pouca auga no fondo e bótanse as onzas de chocolate para que se derretan.

Unha vez derretido o chocolate, bótanse as castañas cocidas e peladas para cubrilas todas co chocolate.



Desmóldase nunha bandexa ou prato grande o flan, e decórase cas castañas cubertas de chocolate ó gusto.

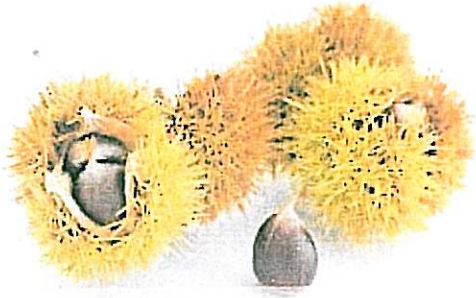


Por último tamén se lle poden añadir os fideos de chocolate como adorno.



Servir frío e relamer os dedos.....





PUDING DE CASTAÑAS

Andrea Alonso Dapena

6ºA



PUDING DE CASTAÑA

INGREDIENTES:

$\frac{3}{4}$ l. de nata



2 tarros de crema de castañas ou $\frac{1}{2}$ quilo de castañas



5 ovos



200g de azucre para o caramelo



ELABORACIÓN:

Poñemos o azucre nunha tixola cunha cullerada de auga e o deixamos a fogo suave hasta obter o caramelo.

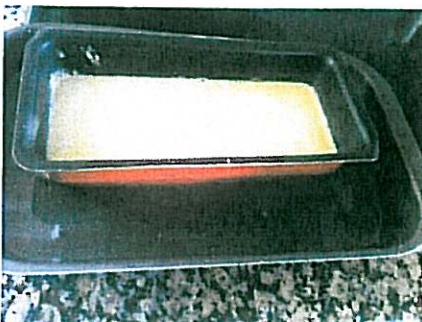


Colocamos o caramelo no fondo dun molde e o deixamos arrefriar.

Poñemos os ovos, a crema e a tona nun bol e coa remexeroda misturamos todo.



Colocamos a mezcla no molde co caramelo. O metemos no forno, prequentado a 160º, a baño María durante tres cuartos e hora.



Lacta Fernández Moscoso 3ºA

Biscoito de iogur

- ingredientes:

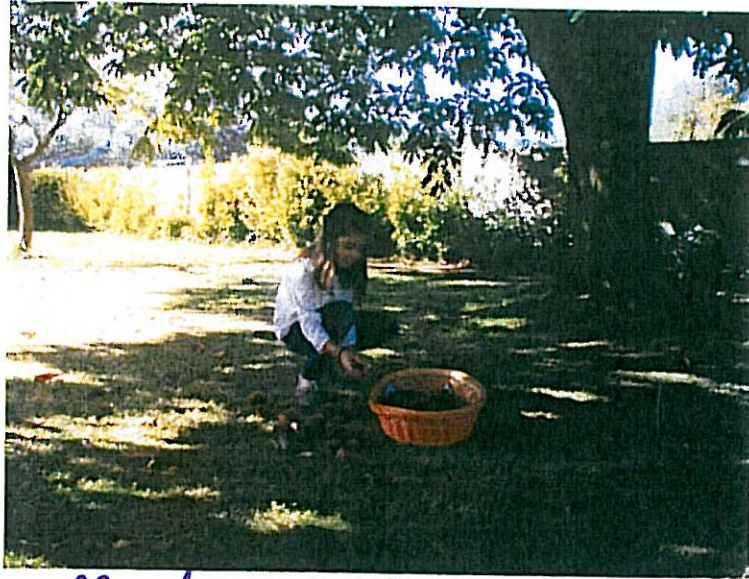
- Um iogur
- Um vaso de aceite
- Tres vasos de farinha
- Dois vasos de azucre
- Tres ovos
- Um sobre de leudo
- Castanhas

Preparación:

Líquense as castañas e sepáranse. Bótanse nunha cunca o iogur, os ovos, a farinha, azucre, o aceite e o fermento, e látese todo ben.

Engádense as castañas en anaquiño e métese no forno a 180 graos durante 40 minutos.

Bo apetito!



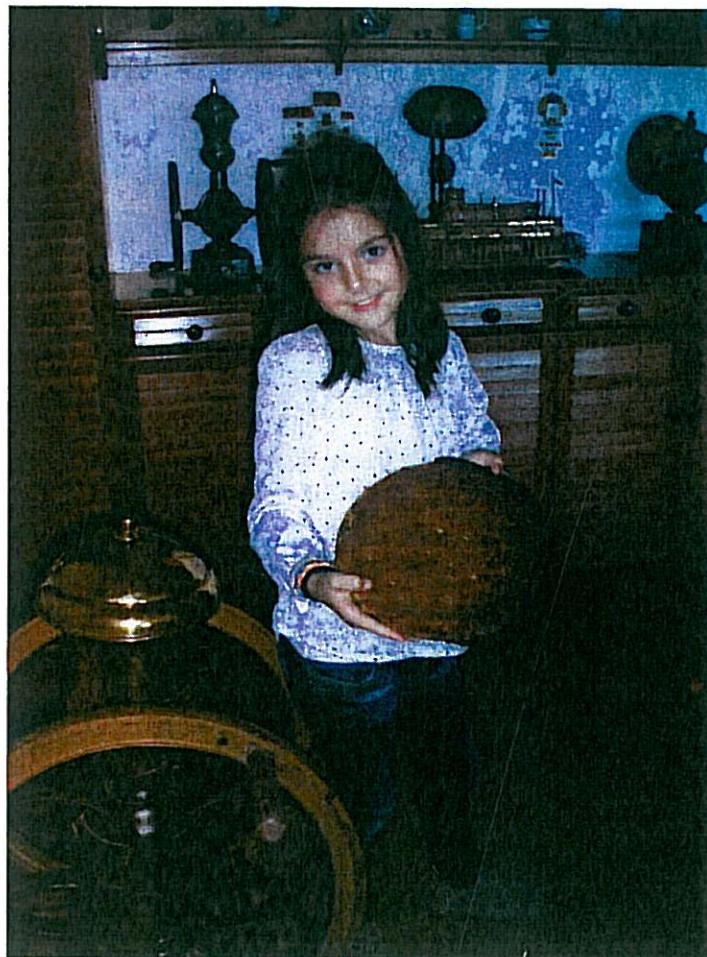
collendo as castañas



cascando os castões.



Engadindo as castanãs



O biscoito feito.

Panellets

Os panellets son unha sobremesa típica catalana.

Noutras cidades e aldeas coñecémolos como “empiñados”

Ingredientes (para uns 50 panellets):

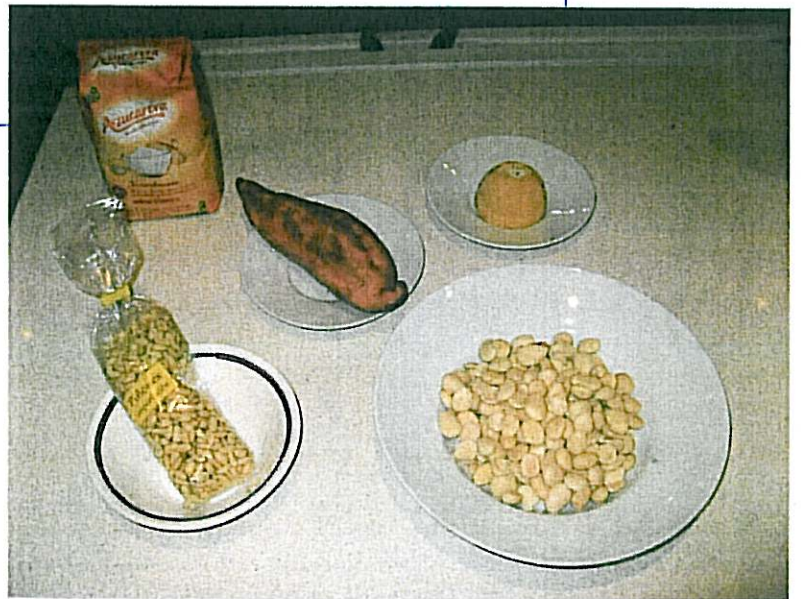
400 gramos de améndoa pelada y triturada

300 gramos de azucre

200 gramos de boniato (ou pataca laranxa)

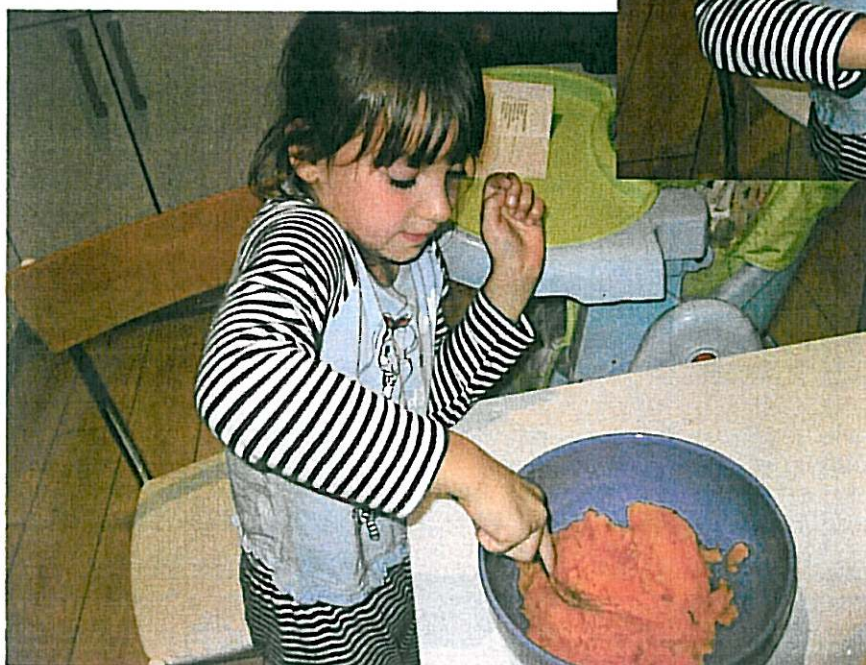
Medio limón

200 gramos de piñóns

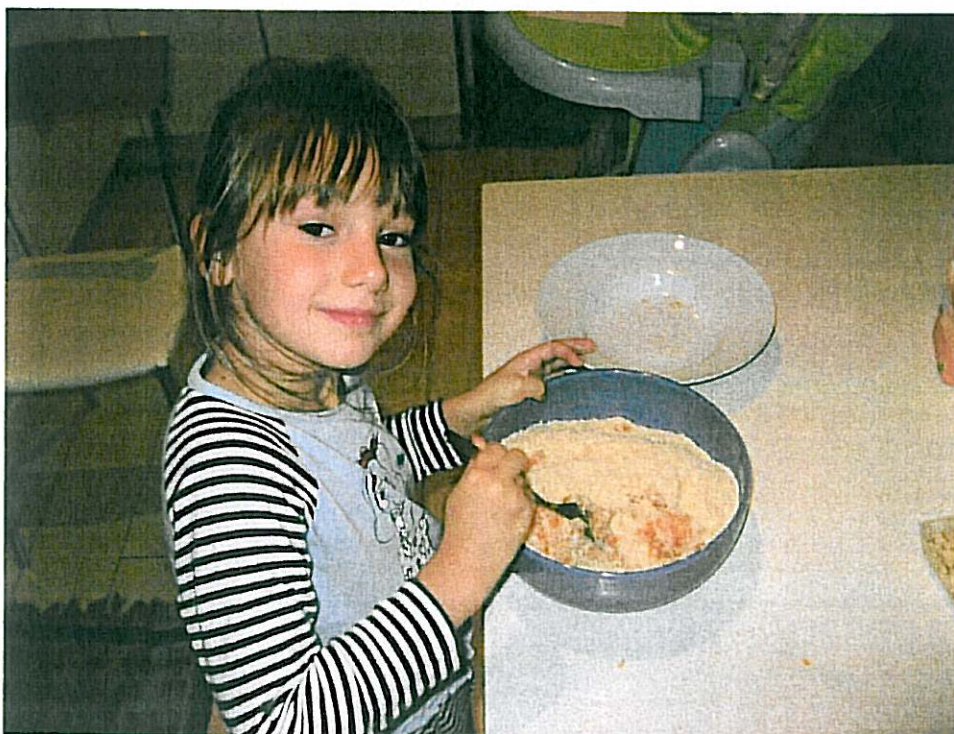


Vexamos cómo o prepara ALBA ASEMSIÓ BENITO

1 - Ferver, mondar e esmagar o boniato



2 – Triturar a améndoa e mesturala coa
masa do boniato. Remexer



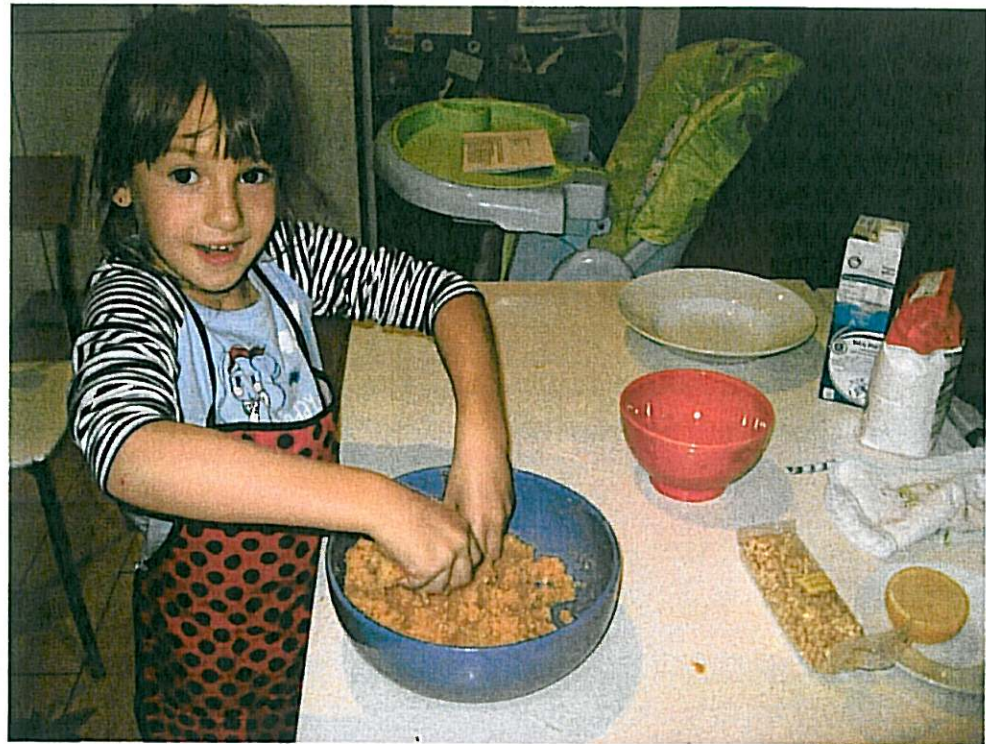
3 – Engadirlle o azucre á mestura e remexer



4 – Raspar o medio limón, engadir as raspaduras á mestura e remexer



5 – Cando xa non se poida remexer cun garfo, usade as mans (esta é unha das partes mais divertidas)



6 – Envolver a masa nun plástico e gardarla na neveira alomenos 8 horas



7 – Facer boliñas coa masa (iesto tamén é moi divertido!)



8 – Rebozar as boliñas de masa con piñóns



9 – Pincelar con ovo,
metelos uns minutos no forno e non vos
esquenzades de esperar a que arrefríen un
pouco para poder comelos
(ise non, vos queimaredes a lingua!)



Galletas de Manteiga con Noces.

• Ingredientes:

200 gr de manteiga

150 gr de azucre

1 ovo

350 gr de farinha de pasties

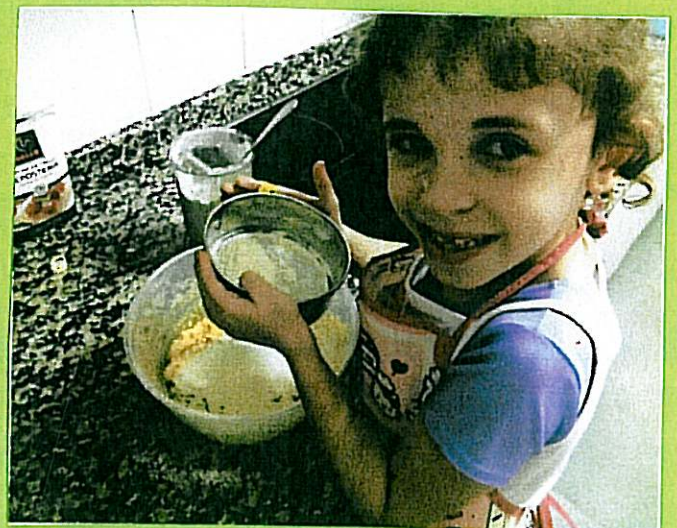
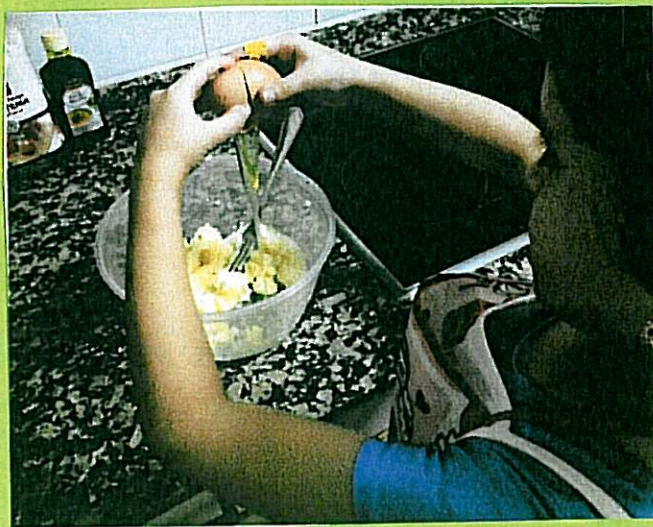
1 cucharada de aroma de vainilla

1 presa de noces.

Fondant para decorar.



- Ponemos todos
os ingredientes
sobre a mesa,
e os repartimos
nas cantidades.
Xuntamos a
manteiga co azucre
e cascamos o ovo



- Engadimos a esencia de vainilla e
tamizamos a farinha, logo a presa de
noces.



- Passamos todo
para amassadora



- Logo retiramos a
massa e amassamos
em cima da mesa



- Estiramos ao rolo
e metemos a massa
na neveira e a
deixamos duas horas



- Sacamos da neveira
e empregamos os
cortadores para dar
a forma.

- As metemos no
forno a 180°C
durante 12 minutos

Receta: Castañas ó forno.

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

Colocar na bandeja de forno durante media hora.



- TORTA DE MAZÁ -

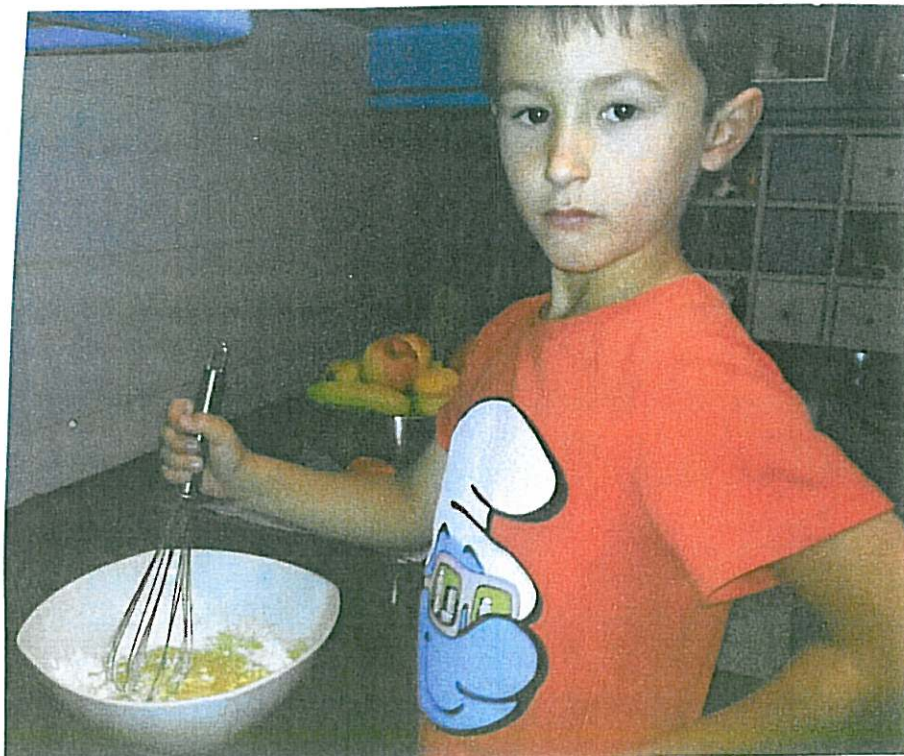
INGREDIENTES:

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

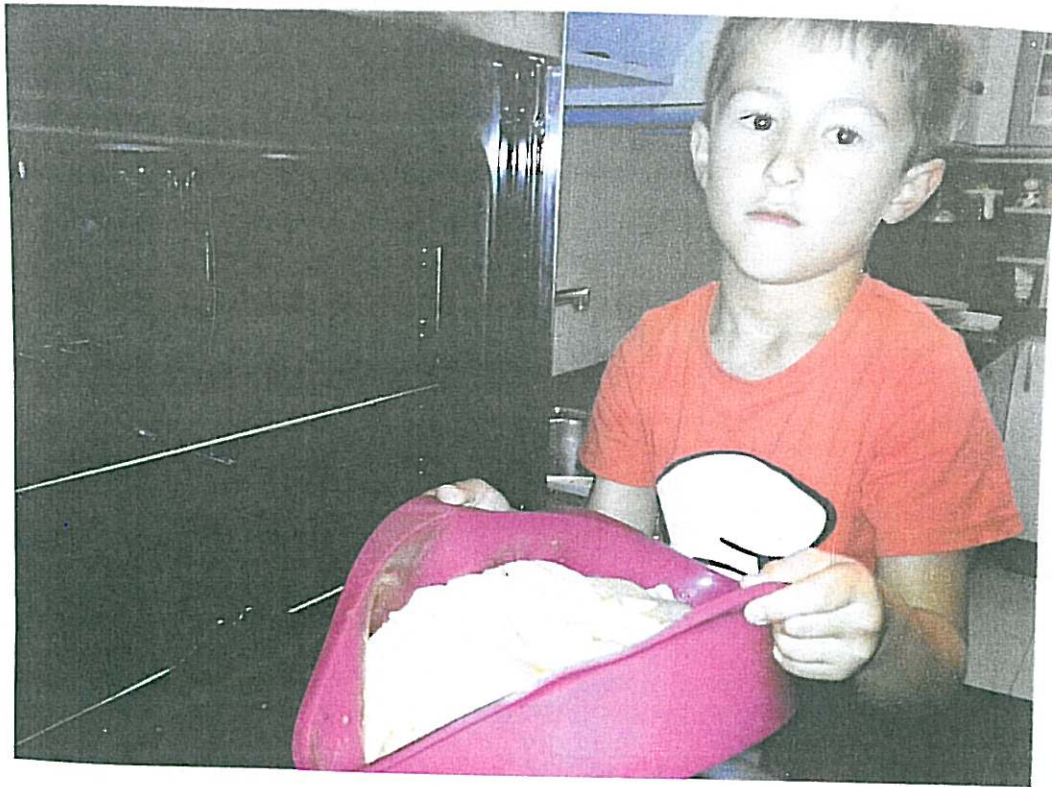


ELABORACIÓN

1º - Nunha cunca bótanse os ingredientes e remóvens ben.



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



3º - Deixase enfriar e úntase ca marmelada de melocotón.



4º - É aqui temos o resultado final.



Jorge Prado Rey

1º A E. P.

TARTA DE MAZA

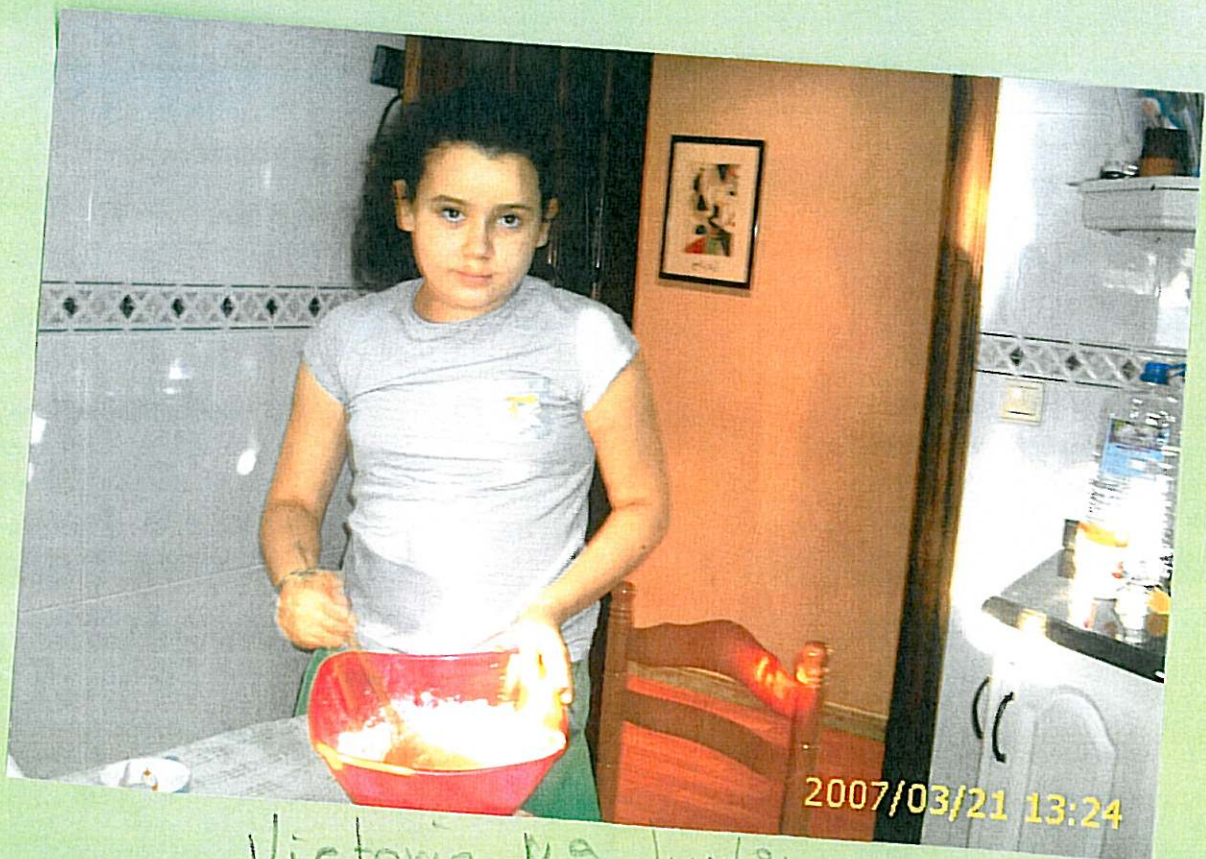


Ingrediente:

Mantequilla
Azúcar
Hovos
Farina de trigo
Royal (levadura)
2 mazas

Receta:

Primeiro mezclamos o azúcar e mantequilla logo ponemos as claras de ovo e mezclamos ben, en seguida colocamos a farinha e a leite se non tes leite puedes facerlo con zumo de laranja natural e despois ponemos a levadura e as dras de nue e ponemos os trozos da maza do lado esquerdo logo o metemos no horno a 180° grados e a comer.

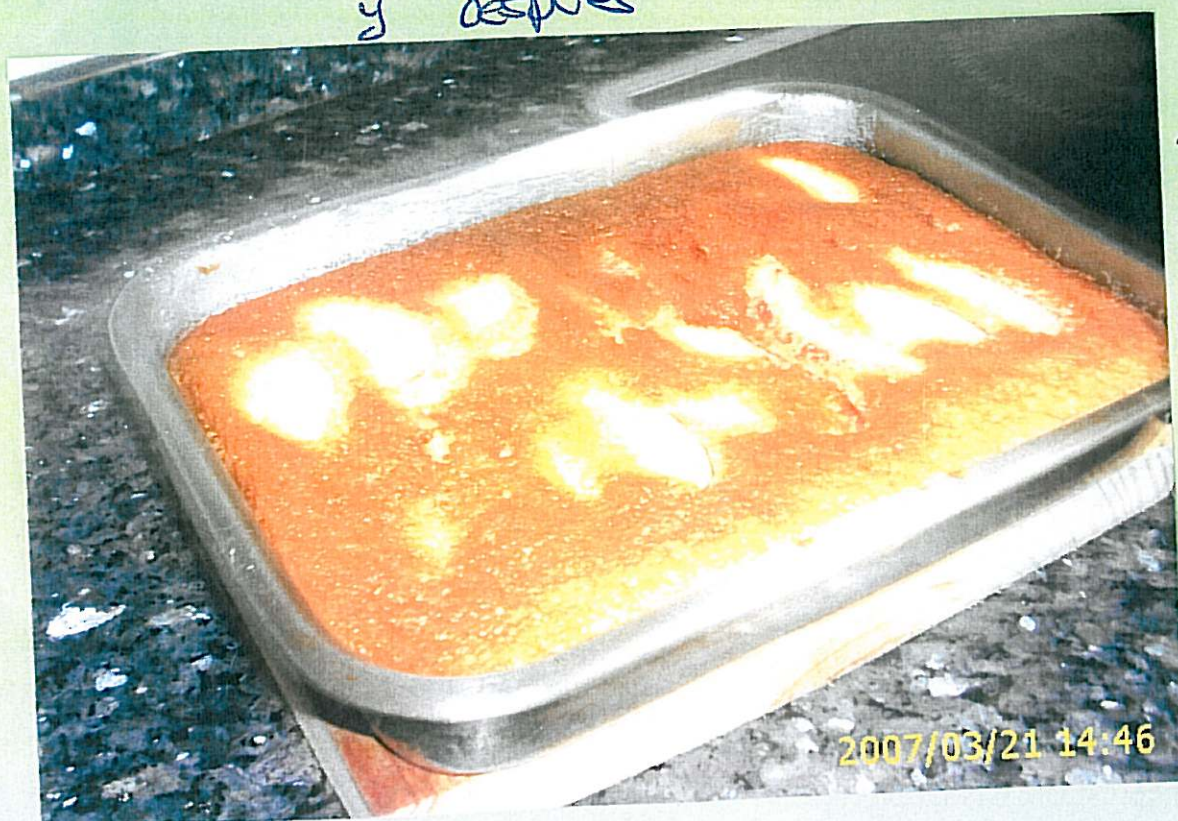


Victoria M. Justino

Antes de ir al horno



y después



Receita de Torta de queixo e castañas

Ingredientes (Molde redondo 18 cm.)

300 gramos de castañas asadas
300 gramos de leite
140 gramos de azucre
Unhá chisca de sal
c/n de extracto de vainila
300 gramos de queixo crema (tipo Philadelphia)
4 ovos.



Elaboración



Comezar preparando a crema de castañas. A elaboración é moi sinxela: 1º) poñer nunha pota as castañas, a leite, 120 gramos de azucre, a chisca de sal e a vainilla, 2º) levar a ebulición e despois baixar o lume para deixar cocer uns 5-10 minutos. (Se as castañas están crudas, pódense pelar despois de escaldalas e o tempo de cocción prolongarase ata os 20 minutos).

Despois triturar as castañas coa leite ata obter unha crema fina e homoxénea.

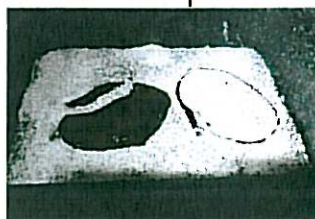
Unha vez que a crema perdeu temperatura, hai que botala no vaso da batidora e engadir o queixo crema, os ovos (cascalos nun cunco e botalos de un en un) e o resto del azucre. Triturar ata obter unha masa cremosa e densa.

Preparar o molde untándoo con manteiga e espolvoreando un pouco de fariña. Verter a masa, tapar e deixar repousar na neveira para que se vaian as burbullas. Namentres, precalentar o forno a 175° C con calor enriba e abaixo.

Fornear a torta de castañas e queixo durante 50 minutos aproximadamente; comprobar cun palillo cando xa callou para retirala do forno. Entón, deixar arrefriar antes de sacar do molde.

Emplatado

Pódese presentar a torta de queixo e castañas ao natural, o decorala cun pouco de cacao en polvo e azucre glas.



Daniela

DANIEL RAMOS 1ºA

Torta de maíz

Ingredientes

4 maizás

ovos

vaso de azucre

vaso de leite

vaso de farinha

marmelada



Elaboración

Acender o forno a unha temperatura de 180
Introduce os ingredientes e batedor, agás os maizás.
Botalo no molde e cobre coas maizás. Introdúcelo no forno 35 minutos.
Unha vez feita ponerlle a marmelada.

Candia Cotrofe, 2A