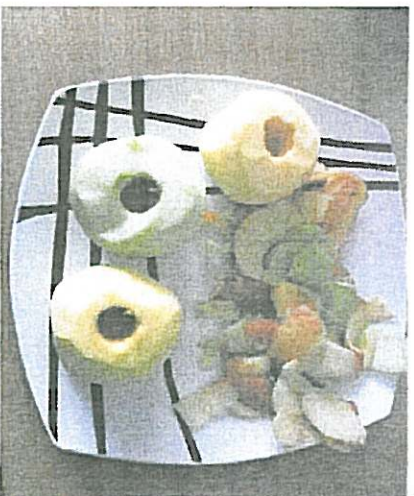
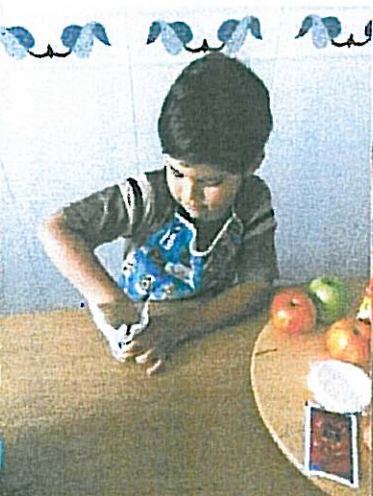


2014



# SOBREMESAS DE CASTAÑA

*CEIP Emilia Pardo Bazán  
A Coruña*



Magdalenas de Yogurt y Manzanas-  
Miguelangel De Azevedo

2-C

## PEQUENOS PASTEIS DE IOGUR E MAZÁ

### Ingredientes:

4 ovos

3 vasos de fariña

A metade dun vaso de aceite de xirasol

A metade dun vaso de zume de mazá

1 sobre de levadura

1 vaso de iogur natural (125 gr)

3 mazás

3 culleradas de azucre

### Elaboración:

Botamos o iogur nun recipiente.

Lavamos e secamos o vaso de iogur para usalo como medida do resto dos ingredientes.

Medimos todos os ingredientes e separamos as claras das xemas dos ovos.

Lavamos, pelamos e raíamos as mazás, mezclámolas coas 3 culleradas de azucre e cociñámolo 10 minutos a lume medio. Reservámolo.

Nun recipiente grande engadimos as claras e batemos ata que formen picos, botamos as xemas unha a unha , o azucre e seguimos a bater engadindo o resto dos ingredientes.

Preparamos os moldes coas bases de papel e enchémolos coa mistura anterior ata a metade.

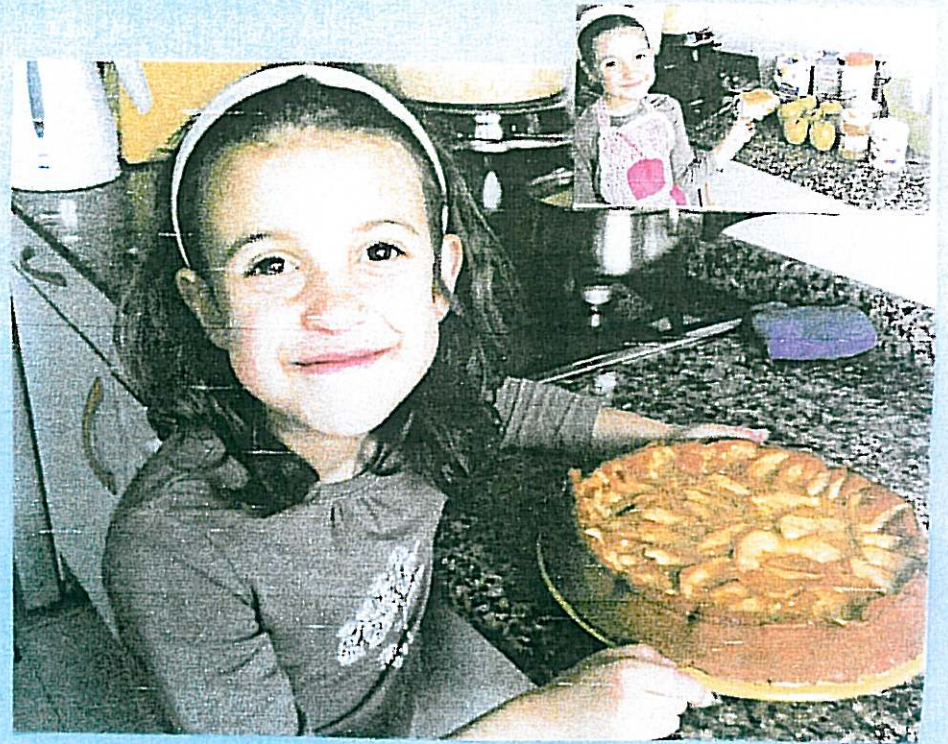
Engadimos unha cullerada das mazás cocidas en cada m

Quentamos o forno a 150 graos por 10 minutos e metemos os pasteis durante 15 minutos ou ata que ao meter un coitelo saia limpo.

Sacámolos do forno e deixamos repousar.

Bo proveito!

Miguelangel De Azevedo Barrios 2ºC



Verónica

Verónica Bello 1º C.



# TARTA DE MAZÁ

## INGREDIENTES

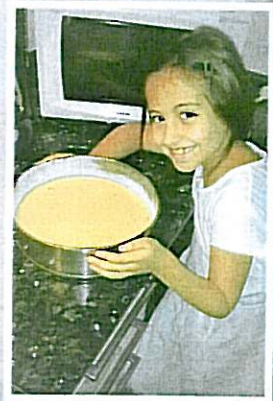
- 1 vaso de leite
- 2 vasos de farinha
- 1 vaso de azúcre
- 4 ovos
- 3 mazás levedo



## Para adornar

- 2 mazás
- marmelada de melocotón

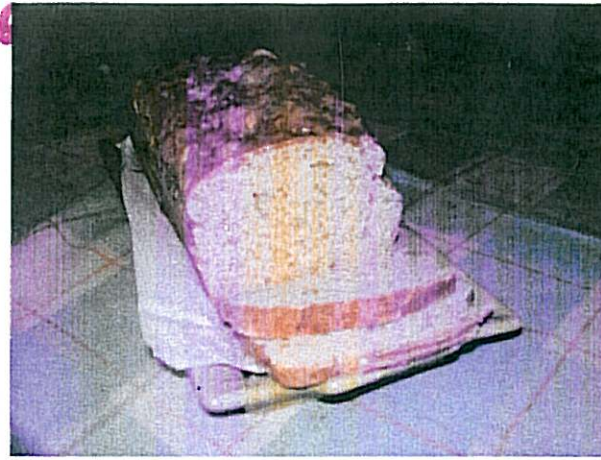




ISABELLE CHIARA ROMERO

2º B

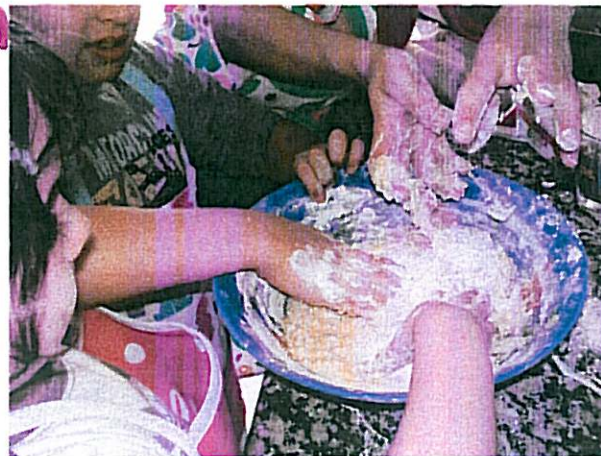
# PAN DE CASTANHAS.



INGREDIENTES - 1 litro de castañas moidas, 20 gramos de manteiga, 1 ovo, 1 litro de azucre, 1 litro de leite, 2 tarros de farinha, 1 colher pequena de levadura, Manteiga e farinha para o molde.



PREPARACIÓN - Num bol batase a manteiga co ovo e o azucre. Despois batéselle a metade de farinha alternando co leite. Despois batéselle a outra metade de farinha mezclada co levadura. Ponse todo en un marmitel enfarinado e a masa se pon coa punta dos dedos. Untase un molde alongado e polvorizado d'harina batase a masa e déixase reposar media hora nun sitio fresco. Métese no forno por espases dunha hora a logo templado. Unha vez feito déixase enfriar. Górdase 24 horas nun pano limpo envolto en papel de prata.



BO PROVEITO

Trufas de nozes.

Ingredientes:

2 Culleradas de azucre

1 vaso de leite

5 Ovos

350 grs de leite condensada

1 Duzia de nozes



SABIELA 10A



# MAZAS DE MAZA

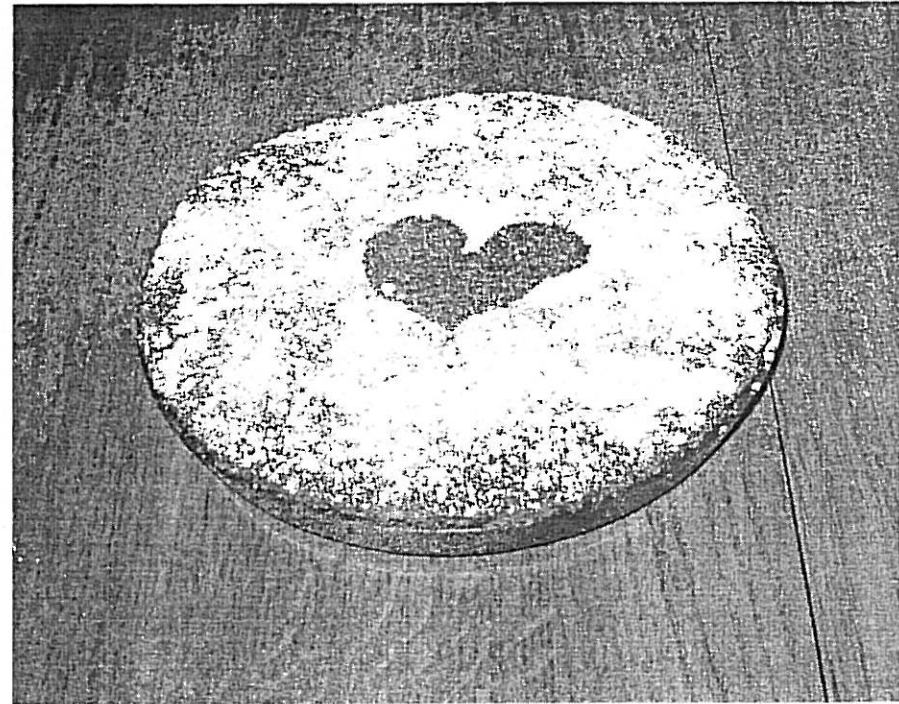
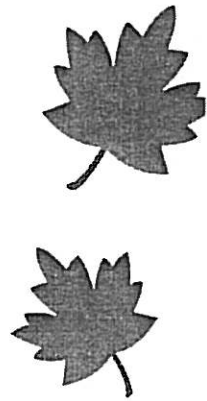
## ingredientes

- 6 Mazas grandes.
- 200 gramos de Manteiga.
- 100 gramos de Farinha.
- 160 gramos de Açúcar.
- 130 gramos de leite.
- 3 ovos.
- 15 gramos de fermento.

- 
- 1 recolher as Mazas na Maceira.
  - 2 colar a Manteiga e untar o molde.
  - 3 num bol misturamos a farinha, o açúcar, o leite, os ovos, e o fermento.
  - 4 pelar as Mazas e cortalas em galhos.
  - 5 colcar no molde os galhos.
  - 6 incorporar a massa sobre os galhos. 50 minutos.
  - 7 por quecer o forno e cozer a 170 graus.
  - 8 espelhorar o Açúcar e o leite e cozer 5 minutos mais.
1. forno 170

ANABEL 2ª





225 g de manteiga  
175 g de nozes  
225 g de azucre.  
3 ovos  
9 culleradas de farinha



Torta de Nozes  
Claudia Cabo castelao 12

# PASTEL DE CASTAÑAS

## Ingredientes

- 100 g. de azucre
- 700 g. de castañas
- 150 g. de farinha
- 3 ovos
- 50 g. de manteiga
- 1 rodalla de canela
- Azeite
- 1 chávena de leite
- 1 vaso de leite

## Preparación

Bátanse as castañas no pebedeiro  
ninho pola auga, un pouco de  
sal e a casca. Devese cocer, cando  
xa están brandas, apartanse do lume.  
Rematadas de quitar a pel que pódese  
quedar e levámolas ao pasador de peneira.  
Nesta fonte bótanse os ovos a azucre,  
manteiga, o vaso de leite, o fariño e o  
puré de castañas, para batello todo co  
batedor. Míxalo moi ben coa manteiga  
espallándosemos fariño e bótanos o ma-  
teira, para metelo no forno a tempera-  
tura de 150° entre 25 e 30 minutos  
liña vez feita, sácese do forno  
e déixámolo arrefriar.



Noa Fariña 1ºC

# TARTA, FIGOS E NOCES

Ingredientes. 1º

Noces: 3-4

Mazás: 1-2

figos: 2-3

farinha: 3 vasinhos de yogur

aceite: 1 vasinho de yogur.

levadura: un sobre

anis: 5 gotinas

ovos: 4

azucres: 3 vasinhos  
de yogur



{ Lixía Cascales López (2º B, E.P.)  
FIZ CASCALES LÓPEZ (5º A, E.I.)

Collemos os ovos e as  
cascas e depois removemos.



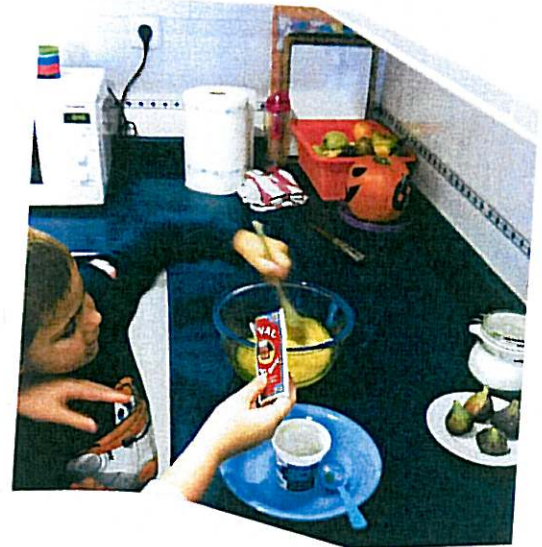
Collemos o  
e o batamos.  
yogur



Collemos o aceite e o  
botamos.



Collemos a levadura e  
a botamos.



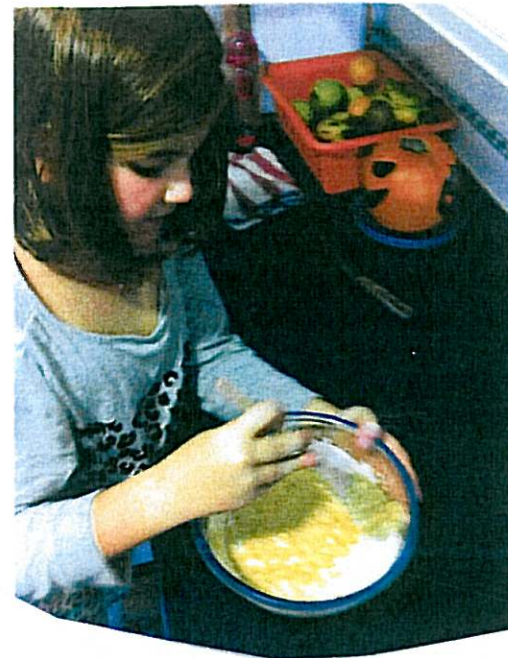
e moíamos a  
massa.



• DEPOIS PELAMOS AS  
NOCES, E AS ENGADIMOS  
A' MASA...



!E revolvemos moi, moi  
ben!



• LOGO DI SO, BOTAMOS  
TÓDALA MASA NO SEU  
MOLDE E METÉMOLA  
NO FORNO UNS 20 min.,  
E A AGARDAMOS.....





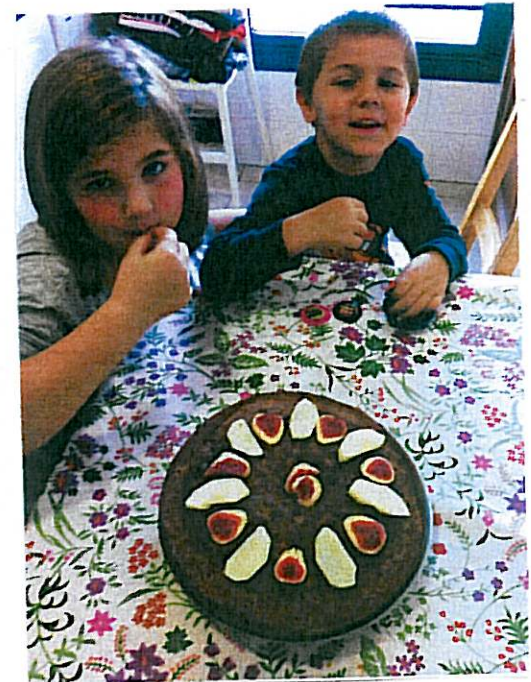


• ARRANXAMOS OS FIGOS  
E AS MAZÁS PARA  
AMAÑALA TARTA POR  
ENRIBA... ¡ESTÁ A  
QUEDAR MOI BEN!

• E XA ESTÁ LISTA,  
¡BEN BONITIÑA! ....

!! BO PROVEITO !!

x ————— x



## BISCOITO DE OUTONO

### Ingredientes:

- 1 iogur de limón, o vaso usarase como medida
- 2 medidas de azucre
- 1 medida de aceite de xirasol
- 3 ovos
- 3 medidas de fariña especial biscoitos
- noces picadiñas
- pebidas de chocolate
- chocolate fundido para cubrir o biscoito

### Receita:

1. Balaíramos o iogur nun bol, engadimos o azucre e mesturamos. Incorporar o aceite, remexer.
2. Cando teñamos unha mestura homoxénea engadimos os ovos un a un, mesturando ben.
3. Incorporamos a fariña e as noces. Engadimos cada medida por separado, cando a primeira medida de fariña estea ben integrada, engadimos a seguinte ata rematar con todo. Engadimos a pebidas de chocolate envolvidas con fariña para que non vaian o fondo.
4. Introdúcese no molde untado con mateiga e espolvoreado con fariña.
5. Métese no forno xa quente, a 180 graos durante 45 minutos (dependendo do forno).
6. Quéntase a cobertura de chocolate amodiño a baixa temperatura no microondas, exténdese sobre o biscoito e se deixa arrefriar.

!!!!!!BO PROVEITO!!!!!!

Receita elaborada por Yana Fernández Álvarez 5º C



# PABLO <sup>Rodriguez</sup> 1-B



INGREDIENTES



LA MEZCLA

- 300g CABAZA
- 300g FARIÑA
- 250g AZUCRE
- 4 OVOS
- 75 ACEITE
- 1 FERMENTO



BIZCOCHO LISTO



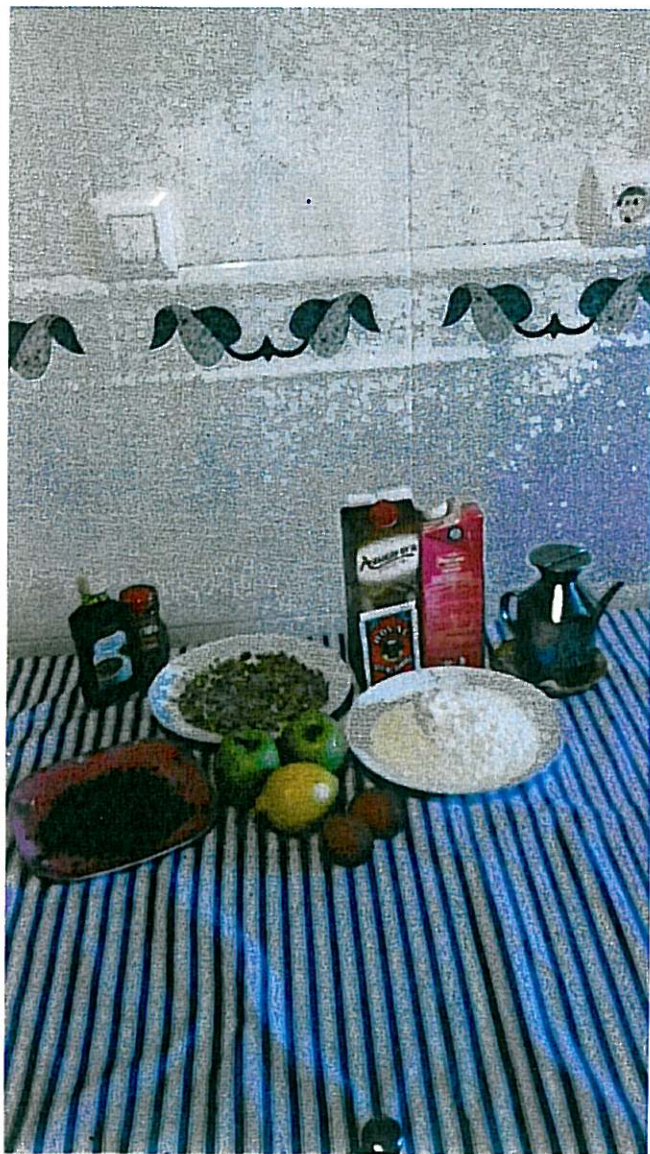
¡UMMM! QUE RICO!

★ Ingredientes:

- farinha.
- azucre
- aceite de oliva
- leite
- castañas
- chocolate
- maza
- limón
- sal
- canela
- vainilla
- levadura
- ovos



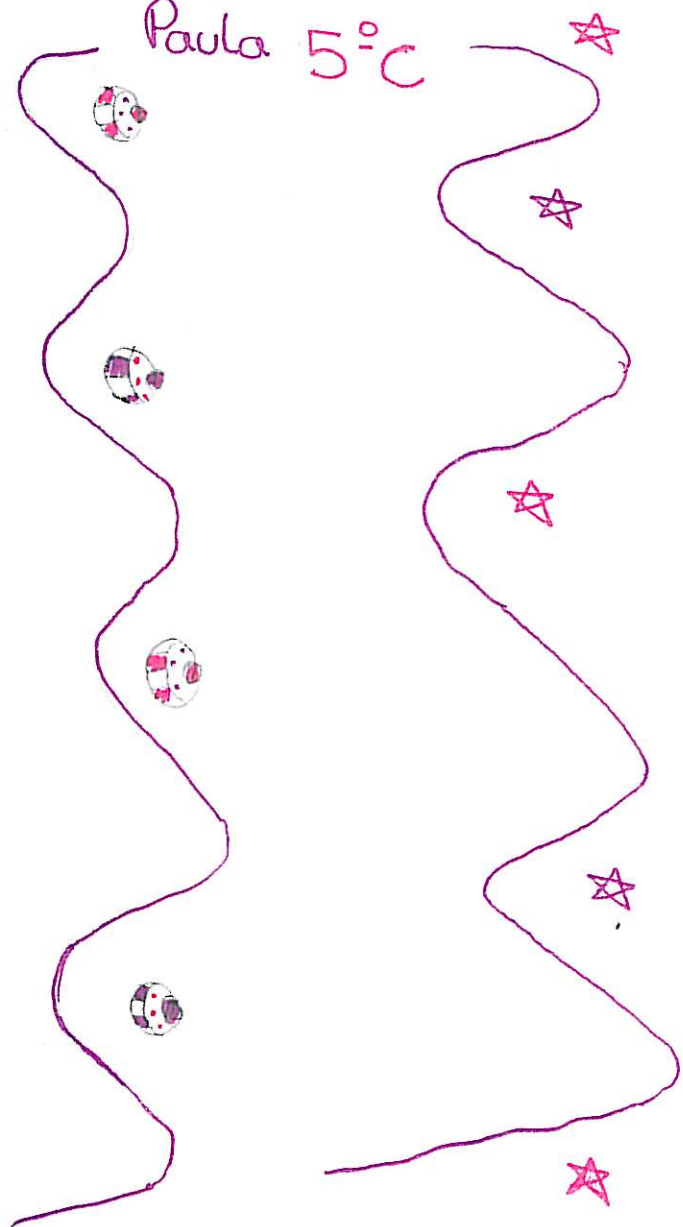
# PASTELAS CARMELIÑAS



Antia



Paula 5°C

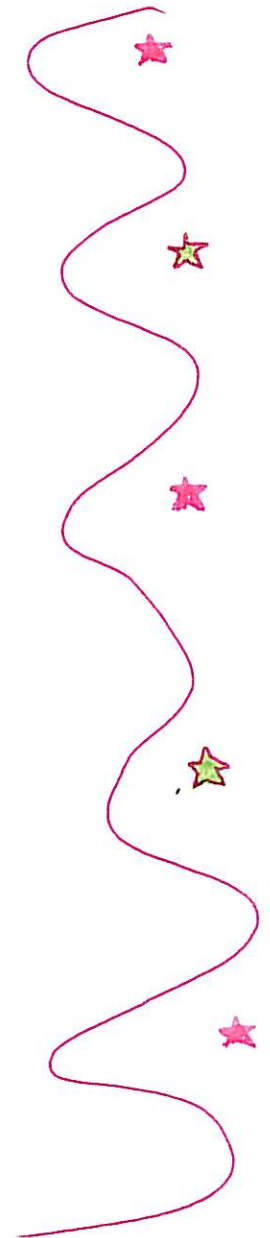
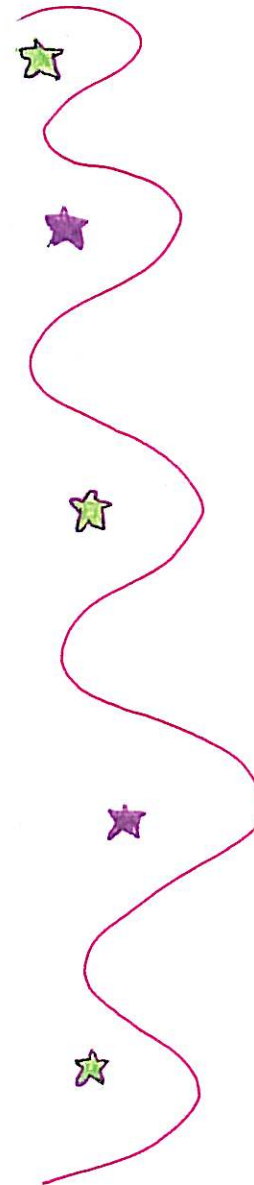


## ELABORACIÓN

Mézclanse todos los ingredientes  
en un bol.

Logo a mestura bótese nun  
molde.

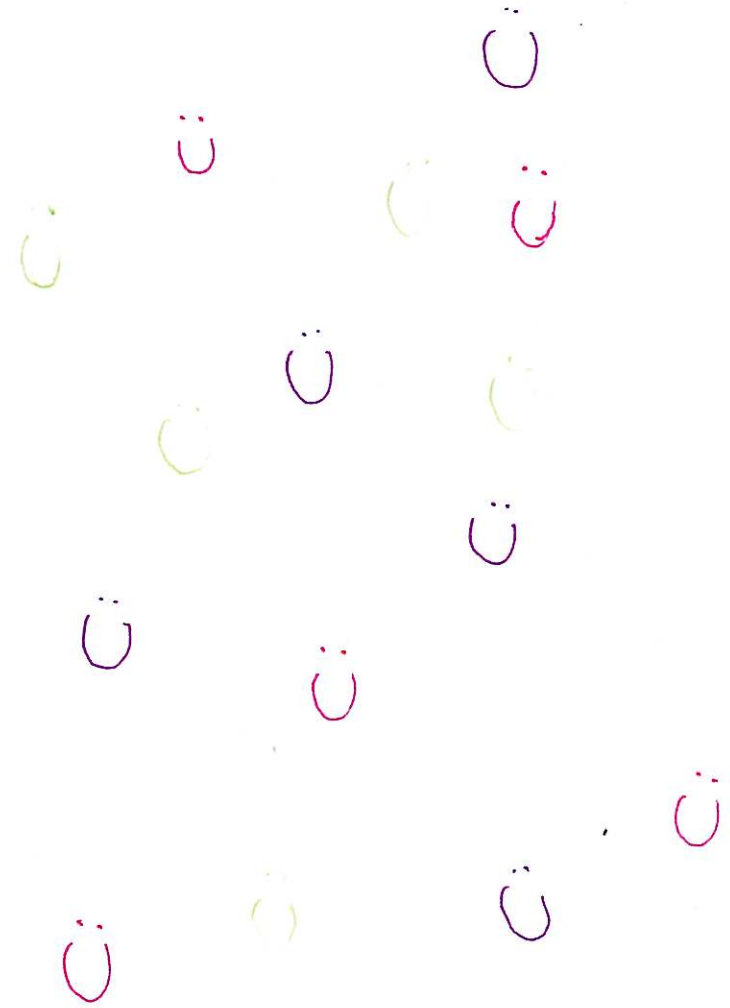
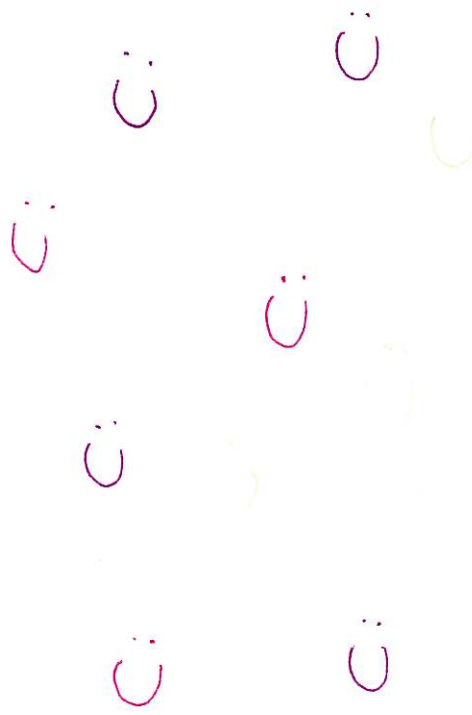
Introdúcese no forno a 200°  
durante media hora.



RESULTADO  
FINAL

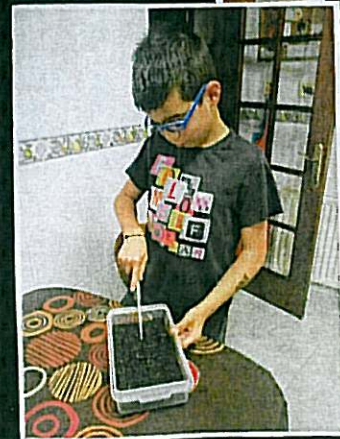
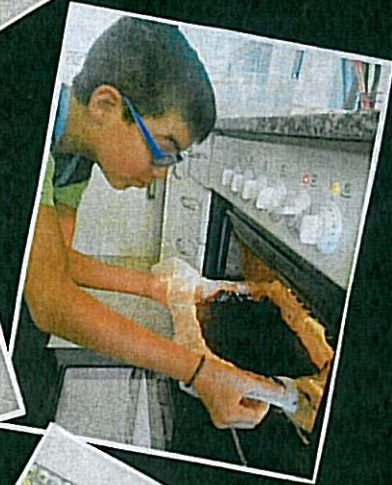
)))BOIIIIIISSIMO!!!

Xa está lista para papar.



de:

o i o



## Brownie de noces



### Ingredientes

- 100 gr. de margarina
- 200 gr. de chocolate negro 70% de cacao
- 4 ovos
- 100 gr. de azucre glas
- 1/2 culleríña de bicarbonato sódico
- 1 culleríña de esencia de vainilla
- 80 gr. de fariña de trigo especial repostaría
- 100 gr. de noces

### Preparación

Forramos unha bandexa para forno con papel para enformar e untámola con margarina. Espolvoreamos con chocolate en po o papel de forno. Nunha cunca botamos o chocolate relado ou en anacos pequenos coa margarina e poñémolo no microondas durante dous minutos a temperatura media. Unha vez quente, mesturamos ben para que non queden grumos. Batemos nunha cunca grande os ovos co azucre ata que quede unha crema escumosa. Engadimos a vainilla e o bicarbonato, vertemos a crema do chocolate na cunca anterior e mesturamos ben. Barutamos a fariña cun coador e introducímolas na crema ata que queden ben cubertas de chocolate. Quentamos o forno a 180°C e enformamos o brownie na parte intermedia durante 35-40 minutos. Deixamos arrefriar na bandexa e cortamos en varias porcións. Pódese decorar con azucre glas.

5-A

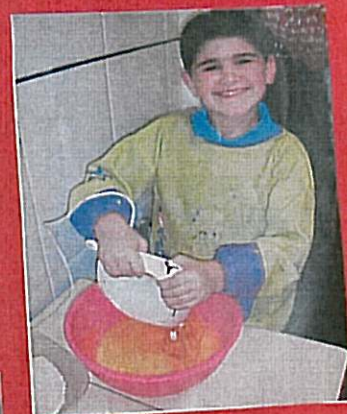
Brais

# MA DA LENAS DE CABAZA

## INGREDIENTES:

1. 300 gr. de cabaza cocida e selta púdre
2. 250 gr. de açúcar.
3. 70 gr. de aceite de xirasel.
4. 250 gr. de farinha.
5. 1 pacote de fermento.
6. 3 ovos.
7. um pouco de sal
8. pepitas de chocolate

Depois de cozinhar a cabaza, devemos esmagar e misturar. Quando esmagar, conseguir "amassar e batemos" até ficar mole.  
Depois, colocando os ovos, o azeite, a farinha e o sal.  
Misturamos na panela. Picher as copuladas, colocar pepitas e colocar a 190°.



Jorge Armas 1º



1º paso



# PLAN DE CASTANAS

2º paso

## Ingredientes \*

- 1/2 Kg. de castañas.
- 3/4 L. de leite.
- 100gr. de açúcar.
- 100gr. de manteiga.
- vainilla.



3º passo

Carlalena Miguel 2ºA



Empadina de leite e açúcar e a manteiga e cozer no forno.

4º passo



Empadina no forno

5º passo



Empadina de leite e açúcar e a manteiga e cozer no forno.

6º passo



Molhar no leite e açúcar e a manteiga.



Exa está este o resultado





Com a avó Pêra, Diogo (11A),  
Os netos Lucas (11A) e Sara (11B)

# Receita de pão de nozes

## Ingredientes

- 350 gr. de farinha
- 30 gr. de manteiga
- 1 ovo
- 200 gr. de açúcar
- 4 colheres de fermento
- 2 colheres de anís doce
- 3 colheres de azeite de oliva
- 100 gr. de nozes peladas
- 100 gr. de passas Corinto
- 1/4 de leite frio.



Enchese a massa num molde de biscoito previamente untado com manteiga e metese no forno a 180 graus durante 40-45 minutos.

## A elaboração



Misturamos numha cunca o ovo, a manteiga e o açúcar para obter numha pasta homogênea.



Misturave bem até que a pasta esté cremosa e sem grumos.



E aqui está a nossa receita de 'Kajeta' e o pão de nozes! Bons apetites!



Logo enfiáse o leite, o fermento, o anís, o azeite e a farinha.



## Uvas bañadas en chocolate e coco.

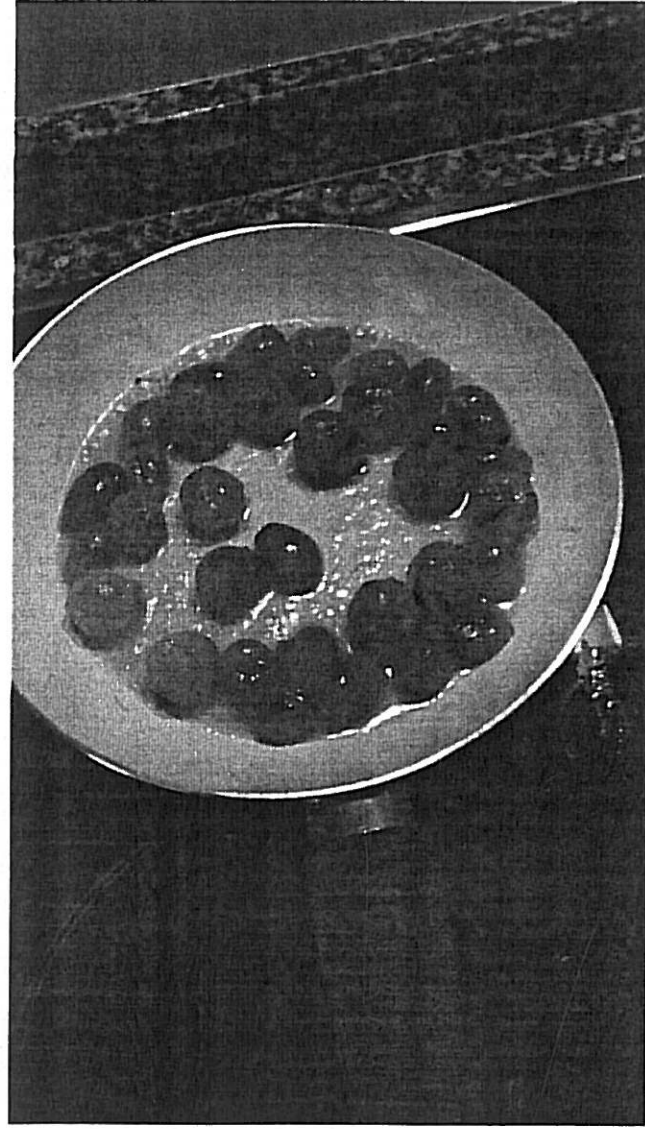
### Ingredientes:

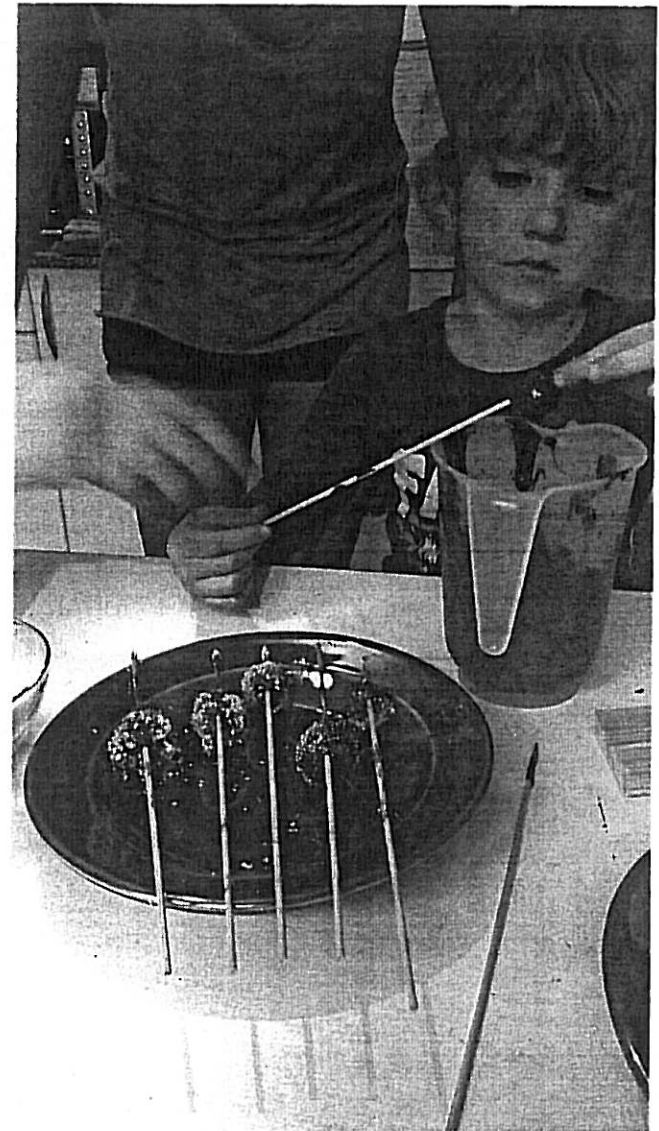
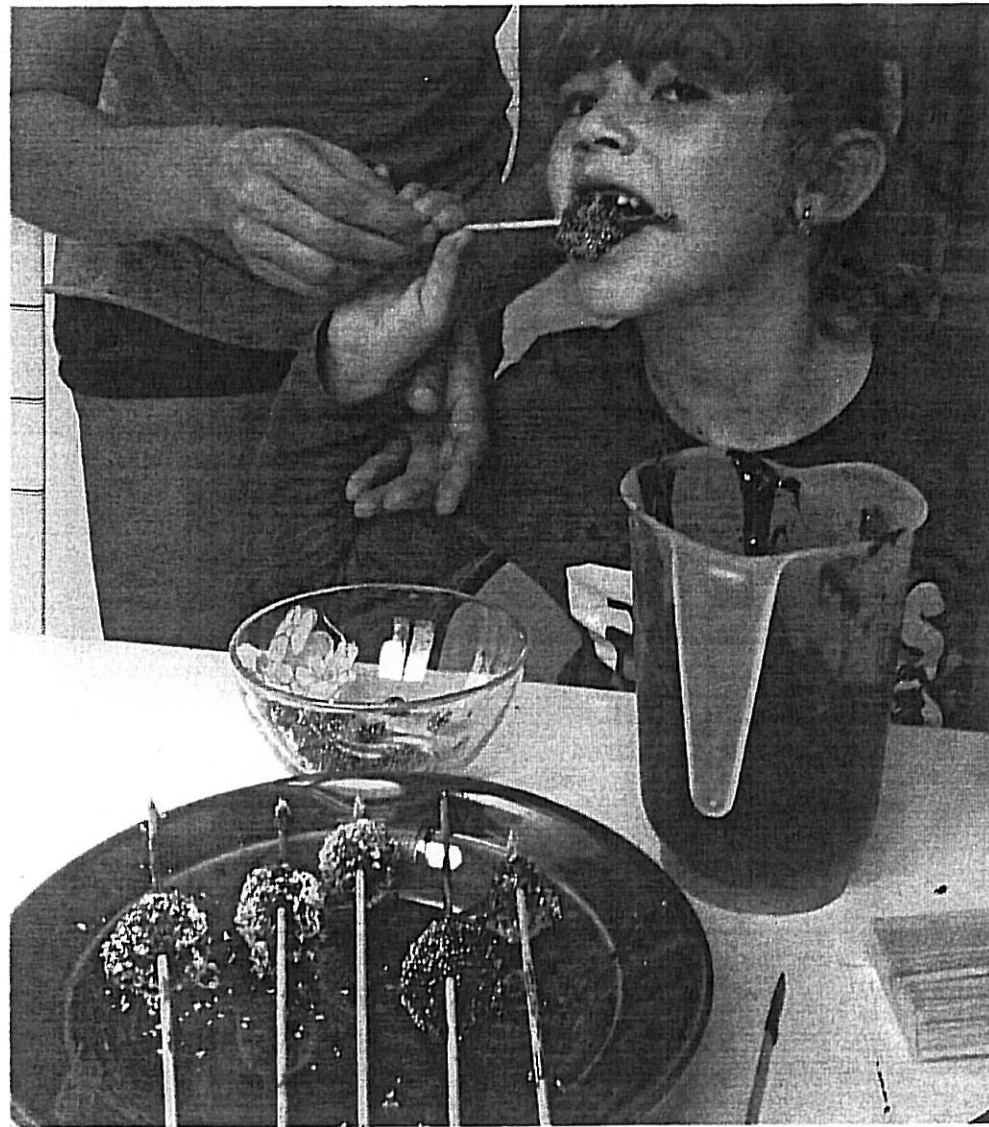
- uvas
- chocolate para fundir
- manteiga
- azucre
- coco rallado

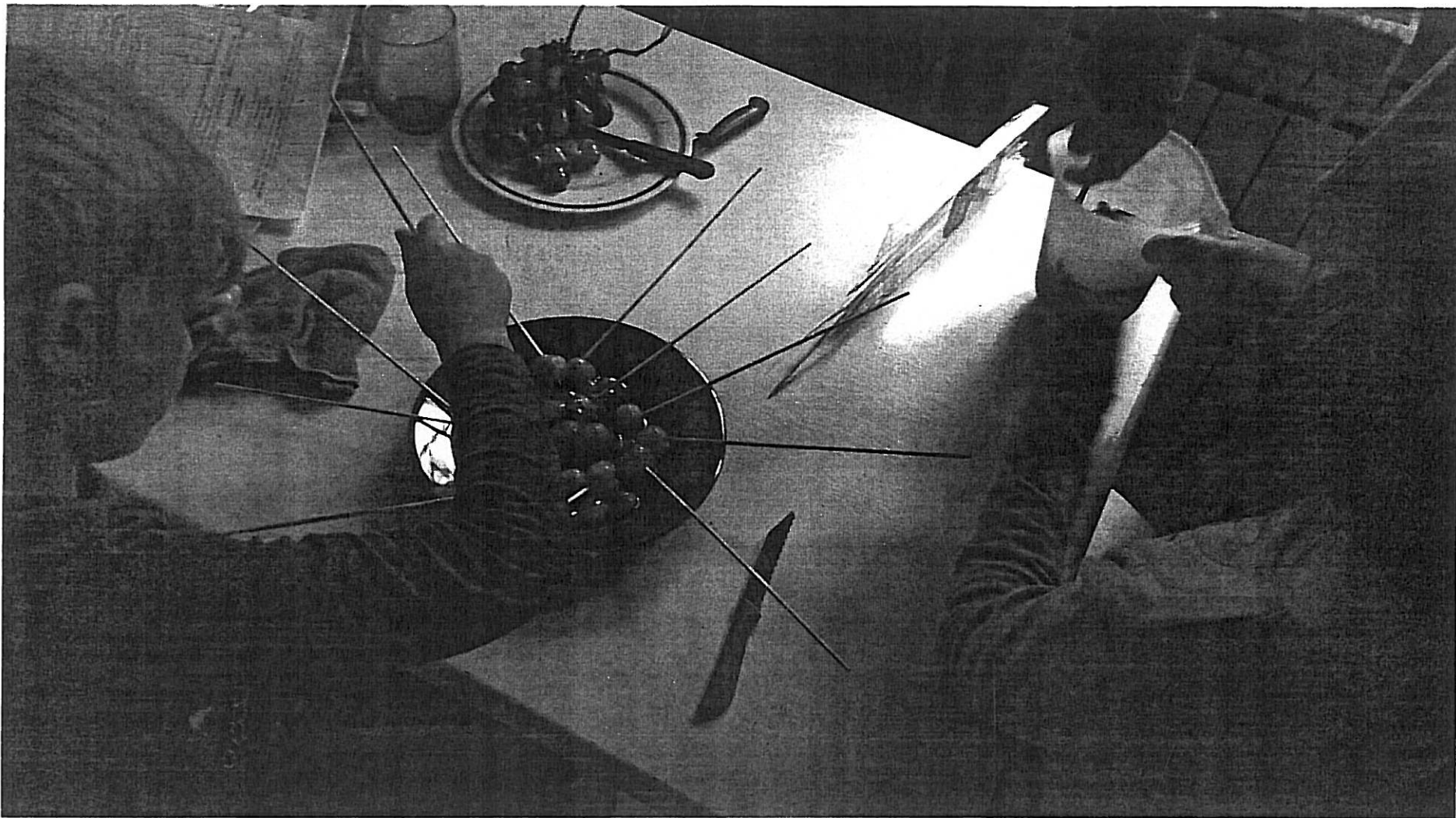
### Elaboración:

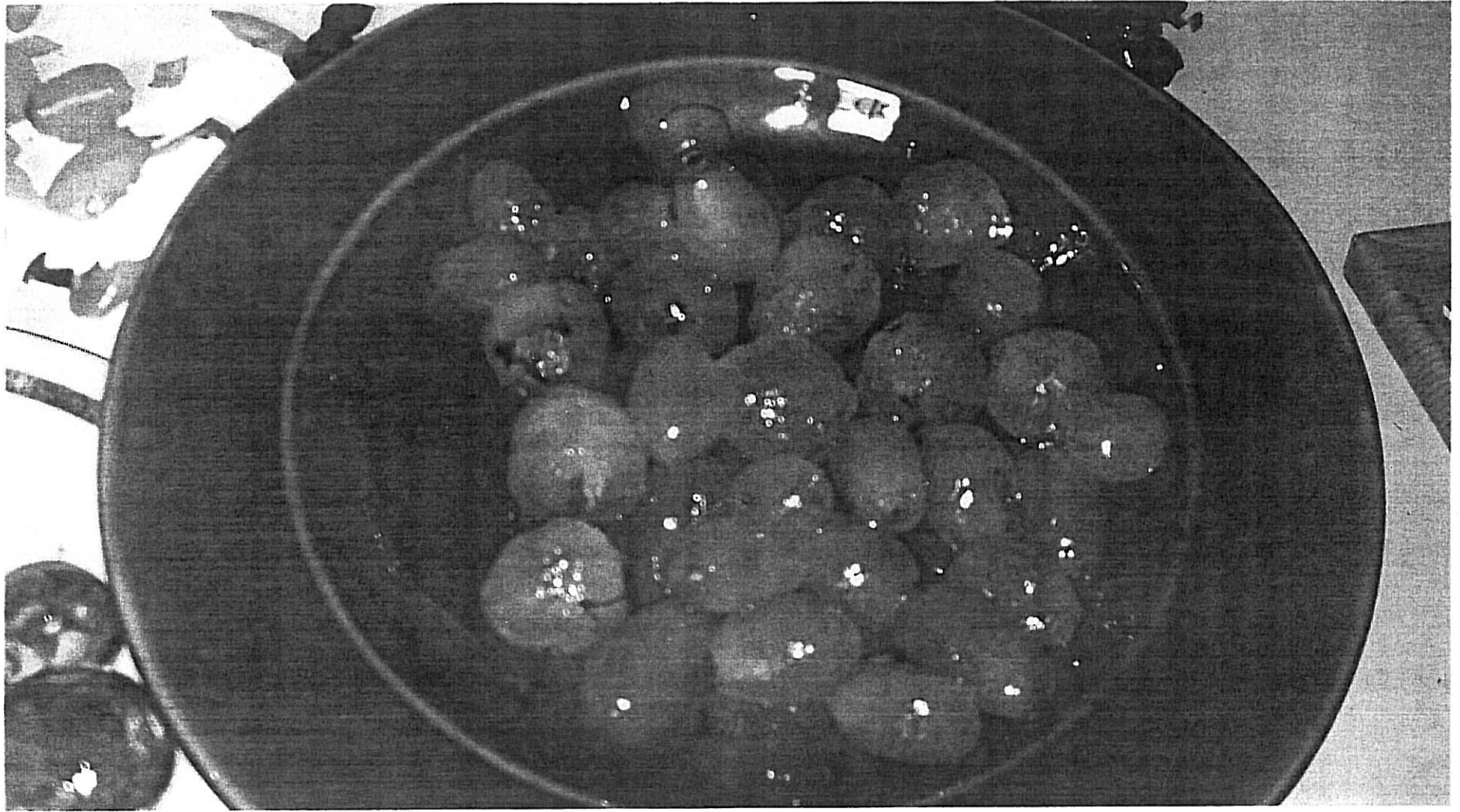
- lavamos e pelamos-las uvas;
- - salteámolas coa manteiga e un pouco de azucre;
- -troceamos e fundimo-lo chocolate, quentándoo un pouco no microondas;
- -pinchamos cada uva cun palillo e sumerxémolas no chocolate;
- -logo rebozámolas có coco rallado ou o que queiramos (fritos secos, paliños de azucre ou de chocolate...etc)













# *POSTRE DE MAGOSTO*

## TARTA DE MAZA

Engredientes:

3 mazás picadas

1 vaso de azucre

1 vaso de leite

1 vaso de fariña

1 royal

3 ovos

150gr de manteiga

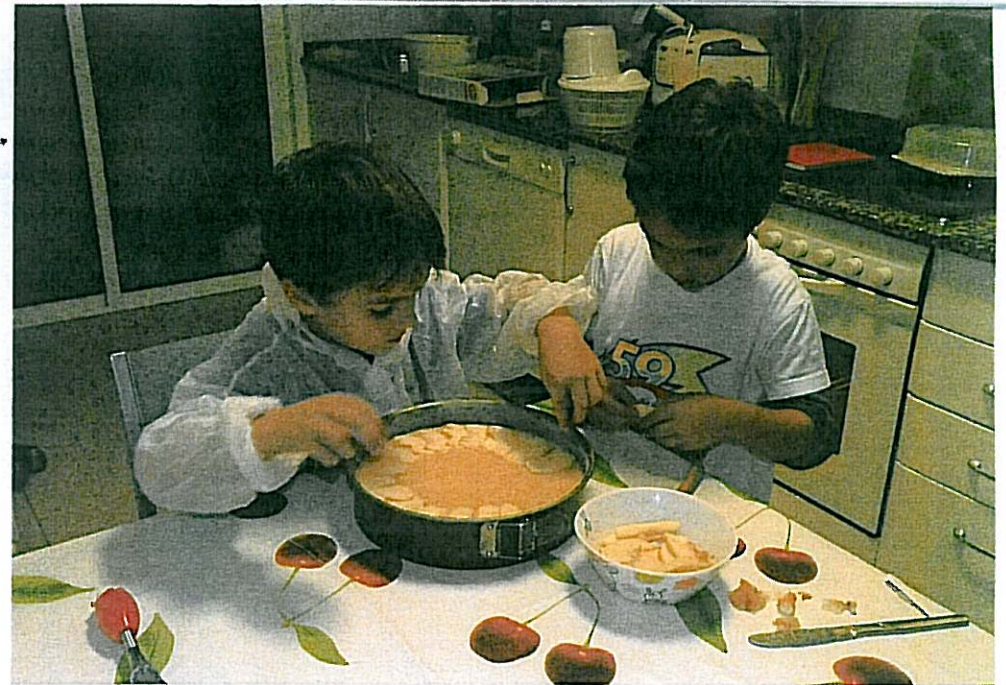
Mescrase todo, e vatese na vatedora .

Cubrese de mazá e metese o forno 180º 30 minutos.

Adórnase con mermelada.

SERGIO POSE RIVERA 2º B





Receita de biscoito  
de  
noces e agarimos.

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 sobre de levedura
- 1 iogurt (natural ou limón)
- 3 medidas de azucre (do iogurt)
- 4 medidas de farinha (do iogurt)
- 1 de aceite xirasol
- Noces ó gusto
- Raspadura de limón

Preparación:

- Mesturamos todos los ingredientes nun bol,
- deixando as noces para o final.
- Metemos no forno prequentando 210°
- e cambiando a 180° (utilizar molde para o forno)



Biscoito de noces e agarimos

KATIA GENENELO 1ª

# ENROLADO DE MAZÁ (APFELSTRUDEL)

Martina  
10B

FAISE CON:

- Unha lámina de follado
- 1 kilo de mazás tabardilla
- 70 gr de manteiga
- 1/2 vaso de Ron (Pero non lle botamos, eh!)
- 50 gramos pan relado
- 100 gr azúcar e un pouco azucre glas
- 50 gr pasas e 40 gr de piñóns
- Raiadura dun limón
- 1/2 Colleriña de cauela
- 1 ovo e un pouco de fariña

FAISE ASÍ:

- ① Celer e cortar as mazás. Dourar en manteiga.
- ② Xuntar nunha cunca mazás, pasas, raiaduras de limón, pan relado e cauela en pó.
- ③ Extender con rolo a lámina de follado. Ponerle un pincel un pouco de manteiga.
- ④ Poner no centro o preparado e ir enrolando coa axuda dun pau.
- ⑤ Piutar con ovo batido, ó forno 20'-25' e  
A COMER!



# BIZCOITO

# DE

# MAZÁ

RAQUEL 6<sup>a</sup>B



- 1º/ Votar os ingredientes nun cunca
- 2º/ Batelos
- 3º/ Votalos nun molde e metelo no forno
- 4º/ Sacalo do forno
- 5º/ Probar o bizcoito



## Bizcoito de mazá

- 3 Mazás
  - 1 Vaso de leite
  - 1 Vaso de azucre
  - 1 Vaso de gema
  - 1 Sobre de fermento
  - 3 Ovos
- Batiz todo xunto e metelo no forno 35 minutos a 180º grados



# COMPOTA de MAZA



MAESTRA COCINEIRA  
CANDELA PÉREZ (6º C)

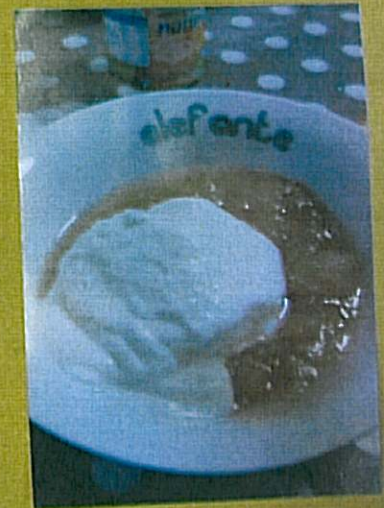
20' FERVER AUGA <sup>330ml.</sup> E AZÚCAR <sup>150gr.</sup>  
30' BOTAR 3 MAZÁS PELADAS <sup>SEN CORAZÓN</sup>





INGREDIENTES  
AUGA, AZÚCAR,  
3 MAZÁS

## CÓMO SE COME?

COMPOTA SOA, TOSTADAS, + IOUR,  
+ XEADO






  
 4 OVOS 1
   
 250GR FAREINAZ
   
 200GR AÇUCAR
   
 200GR AÇUCAR
   
 120GR CEBOLADURAS
   
 RALLA DURA LARANXA
   
 SUMO DE LARANXA
   
 NOCES
   
 INGREDIENTES
   




BOTAMOS TODO NUM BOL.



COLOCAMOS OS MOLDES



ABORNAMOS OS CUMHA M



ENCHEMOS OS MOLDES

COM MASA

ATA, A META DE



METEMOS OS NO FORNO A 200°C



LISTAS PARA COMER

NAM NAM





## PUDIN DE MAZÁ E NOCES:

### INGREDIENTES:



- 1 LITRO DE LEITE
- 200G PAN DO DIA ANTERIOR
- 5 OVOS
- 5 CULLERADAS DE AZUCAR
- RELADURA DE LARANXA
- 2 MAZAS
- NOCES TORADAS
- 50 G UVAS PASAS SULTANAS

### ELABORACION:



4º Engadir o pan torado, as noces, as pasas e reladura de laranxa e deixar que se empape ben.



5º Facer caramelo con 8 culleradas de azúcar e 3 de auga. Vertelo nun molde de forno



6º Pelar as mazas e toralas e facer una cama enriba do caramelo. Por último botar a mestura que deixamos reposando. Ao forno de 45-50 minutos ao baño Maria

