



Receitas de postres do magosto recollidas no curso 2008 -2009



O noso agradecemento a tódalas
familias pola súa colaboración

Os niveis fan referencia ao curso académico 2008/2009



Doces con castañas

Receitas para o Magosto

-
- * Puré de castañas
 - * Crema de castañas
 - * Biscoito de castañas
 - * Compota de castañas
 - * Tarta de abelás
 - * Tarta de améndoas
 - * Cabaza con coco
 - * Castañas anisadas
 - * Castañas caramelizadas
 - * Caldo de castañas
 - * Doce de castañas
 - * Pudin de castañas
 - * Crema de castañas
 - * Biscoito de castañas
 - * Tarta de castañas
 - * Canutillos de crema de castañas con salsa de chocolates diversos
 - * Castañas anisadas
 - * Castañas en xarope
 - * Coello á sidra con castañas
 - * Tronco de Nadal
 - * Castañas en ourizo
 - * Doce de castañas con chocolate
 - * Pavo recheo con castañas
 - * Bolas de castañas
 - * Pastel de castañas
 - * Garavanzos con castañas e cabaza
 - * Tarata de castañas con crema de chocolate
 - * Flan de castañas
 - * Mousse de castañas
 - * Marrón Glacé



Puré de castañas

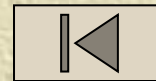
Aitor García 5º

Ingredientes

- ✦ Castañas
- ✦ Leite
- ✦ Tona
- ✦ Manteiga
- ✦ Un chisco de sal.

✦ Elaboración:

- ✦ Facemos un corte en cada castaña e poñémolas a cocer en auga fervendo durante 10 minutos. Pelámolas en quente - sen queimarnos -, e metémolas nunha cazola co leite e un chisco de sal. Tapámolas e deixámolas cocer a fogo lento durante 45 minutos. Cando estean cocidas pásanse polo pasapuré ou batidora ata facer unha mezcla homoxénea. Engadímoslle a tona e a manteiga. Comprobamos o punto de sal e rectificamos se é preciso. Engadimos o leite á cocción ata conseguir a textura do puré que desexamos para a presentación do prato.



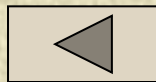
Crema de castañas Aixa 5º

Ingredientes

- ✦ Castañas
- ✦ Leite
- ✦ Manteiga.

✦ Elaboración:

- ✦ Cocer as castañas sen pel cun chisco de sal. Botar leite quente e bater coa batedora. Pódeselle botar un pouco de manteiga.



Biscoito De Castañas

Ana 5º/ Antia 5a

Ingredientes

- * 150 g. de fariña
- * 125 g. de azucre
- * 4 ovos
- * 100 g. castañas en po
- * 50 g. de manteiga líquida
- * 1 cullerada de auga
- * 1 cullerada de limón
- * 1 cullerada de lévedo en po
- * 1/4 l. de crema pasteleira
- * 500 g. de puré de castañas
- * 50 g. de manteiga

* Elaboración:

- * Bátense os ovos co azucre e a reladura de limón e cando estea a punto de neve engádesse a fariña mesturada coas castañas en po e o lévedo e por último a manteiga líquida.
- * Vértese nun molde engraxado con manteiga e ponse ao forno moderado de doce a quince minutos.
- * Mestúrase a crema pasteleira fría co puré de castañas e a manteiga ata que forme unha crema fina. Pártese o biscoito pola metade e rechéase coa crema.
- * Sérvese nunha fonte alongada sobre servilletas



Compota de castañas

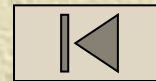
Javier Vázquez 5º

Ingredientes

- ✦ 1 Kg. de castañas
- ✦ 1 Kg. de azucre
- ✦ 200 ml. de auga
- ✦ 1 Vaíña de vainilla
- ✦ 2 culleradas de anises

✦ Elaboración:

- ✦ Cocemos as castañas xunto cos anises durante 5 minutos. Pelamos e trituramos ata facer un puré moi fino. Facemos un almíbar co azucre e a auga, cocendo durante 5 minutos. Engadimos o puré das castañas e a vainilla e cocemos a o fogo suave durante 20 minutos, sen deixar de remexer. Retiramos a vainilla e envasamos en botes , que esterilizamos durante 8 minutos a "Baño María".



Tarta de abelás

Lara Rodríguez Bouzón 5º.

Ingredientes

- ✧ 1 ovo
- ✧ 175 g. de fariña
- ✧ 75 g. de manteiga, margarina ou manteiga de porco
- ✧ Unha cullerada de lévedo en po
- ✧ 25 g. de abelás ou améndoas
- ✧ 150 g. de azucre
- ✧ 1/4 decilitro de leite
- ✧ Reladura de limón

✧ Elaboración:

- ✧ Bátese o ovo enteiro . Logo engádese o azucre e a reladura de limón e séguese batendo.
- ✧ Nun cazo ponse a manteiga a derreter e cando estea branda bótase a pasta. Vaise engadindo a fariña mesturada coa cullerada de lévedo e o leite frío.
- ✧ Vértese esta pasta nun bol previamente untado de manteiga e espolvoreado de fariña . Por enriba ponse azucre e as abelás reladas, cubrindo ven a tarta .
- ✧ Fornéase uns vinte minutos . Pero antes de dito tempo non se abra o forno, pos se entra aire a tarta baixa e non sube ben. Déixase uns 10 minutos no forno acendido por riba , para que adquira unha bonita cor dourada. Tamén se poden engadir pasas remolladas antes con leite ou ron e mesturadas con un pouco de fariña para que non vaian ao fondo do bol.



Tarta de améndoas

Laura García 5º

Ingredientes

- ✦ 1/2 kg. de améndoas trituradas.
- ✦ 1 dúcia de ovos.
- ✦ 650 g. de azucre.
- ✦ 250 g. de manteiga.
- ✦ Crema de café.

Elaboración:

- ✦ Por a manteiga nun bol e engadir a mesma cantidade de azucre xunto con unha taza de crema de café. Batelo todo ben coa axuda dun garfo.
- ✦ Separar as claras das xemas. Montar as claras a punto de neve engadindo 400 gramos de azucre.
- ✦ Engadir as améndoas, remover e agregar as xemas, previamente batidas. Untar coa manteiga e un pouco de azucre nun molde para tartas e botar nel a masa. Prequentar o forno a 250º e fornear a tarta uns 30-35 minutos a 150º. Para servir, colocar a tarta boca abaixo nunha bandexa. Cando estea fría, abríla polo medio e untala de crema de café.
- ✦ Darlle a volta e decorar.



Cabaza con coco

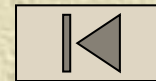
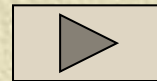
Taely M. Santos 5°

Ingredientes

- ✦ 300g. de cabaza
- ✦ 4 tazas de azucar
- ✦ 1 pao de canela
- ✦ $\frac{1}{2}$ taza de agua
- ✦ 3 cravos
- ✦ 200g. de coco

✦ Elaboración:

- ✦ Cocer a cabaza, co azucre, coa auga, co cravo e a canela a lume medio ata formar unha pasta. Engadides mais auga se é necesario. Mezclalo co coco.
- ✦ Servir en frio.



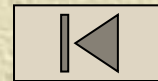
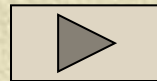
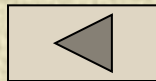
Castañas anisadas 3º Anónimo

Ingredientes

- ✦ Castañas
- ✦ Sal
- ✦ Anises
- ✦ Manteiga
- ✦ Azucre
- ✦ Canela

✦ Elaboración:

- ✦ Cócense as castañas en pouca auga fervendo cun pouquiño de sal e uns anises. Cando estean cocidas pero non desfeitas, sácanse e pásanse por una tixola coa manteiga.
- ✦ Colócanse nun cazo, bótaselles un pouco de auga, engádeselle azucre e un pouco de canela, deixándoas ata que o azucre se volva espeso. Sácanse e sérvense.



Castañas caramelizadas

Adrián Álvarez Nesta 2º

Ingredientes: ✱

- ✱ 1/2kg. de castañas
- ✱ 1 cullerada de anises
- ✱ 1 vaso de azucre moreno
- ✱ 1/2 cullerada de vinagre de mazá
- ✱ 4 culleradas de manteiga
- ✱ 1 cullerada de licor de abelás

Elaboración:

✱ Facemos unha incision na parte traseira das castañas e cubrimos con auga. Quentamos a auga e cando rompa a ferver engadimos os anises. Cocemos ata que estean ao dente, escoamos e reservamos a auga da coccción. Pelamos as castañas e deixamos enfriar.

✱ Poñemos o azucre nun cazo antiadherente cun vaso do caldo da coccción. Remexemos suavemente e engadimos o vinagre. Cocemos ata o punto de ferver.

✱ Apagamos o fogo e engadimos a manteiga desmenuzada e o licor. Remexemos con suavidade e levámolo ao baño maria. Deixamos que coza hata chegar aos 140º de temperatura e retiramos.

✱ Coa axuda dunha brocheta introducimos as castañas dunha en unha. Xirámolas para que se empapen ben de caramelo. Escoamos e poñemos nunha fonte recuberta de papel de alumnio previamente untado con manteiga.

✱ Reservamos ata que o caramelo das castañas se endureza. Servimos cando estean frías.



Caldo de castañas

Andrés 2° / Dani 6°

Ingredientes

- ✦ 1'5kg. de castañas
- ✦ 1 dente de allo
- ✦ 1 cebola
- ✦ 1 trozo de touciño
- ✦ 1/2 de orella de porco
- ✦ 4 culleradas de aceite
- ✦ 1 Cebola picada
- ✦ Vinagre
- ✦ Sal
- ✦ Auga

✦ Elaboración:

- ✦ Empezamos dándolle unha fervura ás castañas en auga con sal e de seguido pelámolas.
- ✦ Logo pomos nunha pota coa cebola, o dente de allo, o touciño, a orella e moita auga e deixámolo a ferver durante varias horas ata que todo quede ben cocido e nese momento engadimoslle a cebola picadiña co aceite e o vinagre , que previamente pasamos por unha tixola, e desta forma podemos dar por rematado o saboroso caldo.



Doce de castañas Anxo 4º

Ingredientes :

- ✦ 1Kg. de castañas
- ✦ 1l. de leite
- ✦ 120 g. de cacao amargo
- ✦ 200 g. de azucre
- ✦ 400 g. de nata montada
- ✦ 100 g. de froita escarchada
- ✦ 5 g. de abelás tostadas
- ✦ Vainilla

Elaboración:

- ✦ Pelar as castañas eliminando a pel interior. Poñelas nunha cazola e engadir o leite, a vainilla e o cacao.
- ✦ Forrar un molde cun papel ó aceite con el fin de poder despegar o postre sen que se esborralle. Cando o puré está no seu punto retíralo do lume e pasalo por un pasapuré e untar con el o fondo e as paredes do molde.
- ✦ Rechear o centro do molde coa tona as froitas escarchadas e as abelás tostadas e troceadas. Aromatizar cunha pizca de vainilla. Cubrir todo co puré restante.
- ✦ Preparar un glase con azucre, cacao e un pouco de auga e deixalo caramelizar. Engadir o caramelo sobre o postre e deixalo repousar



Pudin de castañas

Bárbara 4º

Ingredientes

- ✦ Castañas-750 g.
- ✦ Azucre 300 g.
- ✦ Manteiga -100 g.
- ✦ 6 ovos
- ✦ 1/4 tona
- ✦ 2 vasos de leite
- ✦ Azucre para bañar o molde e culleradas de vainilla.

✦ Elaboración:

- ✦ As castañas xa cocidas pásanse polo pasapuré.
- ✦ Ponse o puré na cazola onde se coceron as castañas , engádase o azucre e a manteiga en cachiños.
- ✦ Móvese coa espátula para que non se agarre..
- ✦ Sepárase do fogo e deixase arrefriar.
- ✦ Lévese a neveira e sérvese fría.



Crema de castañas Carolina 4º

Ingredientes

- ✦ 500 gramos de castañas,
- ✦ 1/2tro de nata montada,
- ✦ 4 claras de ovo,
- ✦ 4 culleradas de azucre,
- ✦ 250 gramos de chocolate,
- ✦ 4 culleradas de auga,
- ✦ 2 culleradiñas de augardente de herbas ou coñac e 4 culleradas de leite.

✦ Elaboración:

- ✦ Pelar as castañas, cocelas e facer con elas un puré mesturándoas co leite.
- ✦ Engadir a metade da nata montada e as claras batidas a punto da neve e mesturadas con azucre.
- ✦ Incorporar todo con moito coidado para que non baixe. Poñelo nunha fonte redonda darlle a forma que queiramos e metelo no frigorífico para que endureza.
- ✦ Raiar o chocolate e polo a baño maría con auga e a augardente. Cando se teña formado unha pasta vertelo sobre a crema de castañas e adornar o borde da fonte co resto da nata montada.



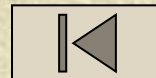
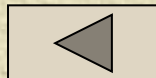
Biscoito de Castañas Iria 6°

Ingredientes

- ✦ 400g de cabaza amarela pelada e cortada en dados
- ✦ 200g de tona
- ✦ 1/2 l de caldo
- ✦ Pementa
- ✦ Sal

Elaboración:

- ✦ Nun recipiente alto e estreito, adecuado para a cocción no microondas, colocar a cabaza cortada en dados e tapar con plástico transparente de cociña engadindo un dedo de auga.
- ✦ Deixar repousar durante un minuto , pasalo pola batidora e engadir a tona e o caldo.
- ✦ A continuación sazonar e metelo no forno de novo a potencia media-alta co recipiente tapado durante tres minutos.
- ✦ Deixar reposar un minuto e servir



Tarta de castañas

Jacobo 4 anos

Ingredientes

- ✦ Ingredientes para 8 personas
- ✦ Fondo de masa follada
- ✦ 700 gr de castañas
- ✦ 70 gr de fariña de millo
- ✦ 140 gr de azucre
- ✦ 4 ovos
- ✦ 120 gr de nata liquida
- ✦ 70 gr de manteiga
- ✦ 1 dl de augardente

Elaboración

- ✦ Limpar as castañas, cocelas e facer un puré que se mesturará cos ovos batidos, o azucre, a fariña, a augardente, a manteiga e a nata. Poñer nunha placa de tartas o fondo de masa follada e rechear coa mestura anterior. Fornear uns 20 minutos a 220 grados. Podemos decorar con noz fina, améndoas e o kiwi galego en rodas



Canutillos de crema de castañas con salsa de chocolates diversos

Laura 3º

Ingredientes (4 p)

- * Para os canutillos: 100g de leite, 100g aceite de oliva, 185 g de fariña, 1 casca de laranxa, 2 dl de aceite de oliva (aparte)
- * Para a crema de castañas: 200g de castañas peladas en cru, 1 vainilla en rama, 100 g de azucre, $\frac{1}{2}$ l de auga, 75 g de azucre moreno, 200 g de nata semimontada.
- * Para a salsa de chocolates: 100 g de chocolate branco, 100 g de chocolate negro, 100 g de auga
- * Ademais: 4 culleradas de azucre glas.

Elaboración:

- * Para os canutillos: Poñer nun cazo o aceite coa cortiza de laranxa ata que ferva. Retíralo aceite e colócalo nun bol grande, quitando a casca de laranxa. Deixar arrefriar e engadirlle a este aceite o leite e a fariña tamizada. Remover ata formar unha masa compacta, que se poda estender sobre a mesa. Estirar porcións desta masa cun rolo ata deixala moi fina. Recollela un pouco coa man e envólvela nuns moldes en forma de cilindro (especiais para canutillos). Fritir todo en abundante aceite quente ata que quede dourado. Escorrer. Retíralos cilindros. Reservar.
- * Para a crema de castañas: Cocelas castañas en auga, o azucre e a vainilla ata que estén brandas. Escorrelas ben e tríturalas co azucre moreno. Poñer este puré na batidora, e incorporar un vaso do almíbar no que cocemos as castañas. Por último, agregar a nata semimontada e mesturar todo con coidado ata que quede homoxéneo.
- * Para a salsa de chocolates: Desfacer por separado os chocolates ó baño María, con 50 g de auga cada un.
- * Final e presentación: rechear os canutillos coa crema de castañas e espolvorear sobre eles o azucre glas. Espallar sobre cada prato de forma caprichosa e mesturar, as dúas salsas de chocolate.



Castañas anisadas

Laura Mallo 2º

INGREDIENTES:

- * Castañas da mellor clase.
- * Sal.
- * Anises.
- * Manteiga.
- * Azucre
- * Canela.

* Elaboración:

- * Abrandar as castañas poñéndoas a remollo en auga morna durante unhas horas, ata que se lle quite a pel.
- * Cócense en pouca auga con un pouquiño de sal e uns anises. Cando estean cocidas, pero non desfeitas, úntanse en manteiga. Póñense nun cazo con un pouquiño de auga, azucre e un pouquiño de canela. Deixámolas ata que o azucre se faga almibar.
- * Sácanse e sérvense..



Castañas en xarope Nadia 3º

Ingredientes

- ✦ 1 kg de castañas
- ✦ 850 gr de azucre
- ✦ 1 $\frac{1}{2}$ l de auga
- ✦ 1 cana de vainilla

✦ Elaboración:

- ✦ Quitarlle a casca as castañas e poñelas a cocer en auga fría. Cando se vexa que a pel se desprende retíranse coa escumadeira e pélanse.
- ✦ Con 850 gr. de azucre, un litro de auga e unha cana de vainilla prepárase un xarope que se deixa cocer a pouco lume durante 10 min. escumándoo con frecuencia. Neste xarope déixanse cocer as castañas durante dous ou tres minutos.
- ✦ Escórrense e arrefríanse. Despois vólvense botar no xarope e déixanse cocer novamente. Esta operación repítase ata que estean brandas. Consérvanse no xarope ou envoltas en papel de aluminio, despois de escorridas.
- ✦ Se se van envolver convén deixalas secar ó ar. na boca do forno.



Coello á sidra con castañas

Paula Méndez Pereira

Ingredientes

- ✦ 1 coello
- ✦ Allo
- ✦ 3 cebolas medianas
- ✦ Orégano
- ✦ $\frac{1}{2}$ cullerada pimentón doce
- ✦ Sal
- ✦ 1 vaso de sidra
- ✦ Caldo de carne
- ✦ Castañas asadas

✦ Elaboración

- ✦ Dórase nunha cazola o coello co allo, a cebola e os condimentos. Logo engádeselle a sidra e un pouco de caldo; tápase e faise a fogo lento. A media cocción bótanse as castañas asadas sen pel



Tronco de Nadal Rubén 4º

Ingredientes

- ✦ Para a plancha do biscoito:
- ✦ 5 ovos, 100gr azúcre, 100gr fariña, 25gr manteiga.
- ✦ Para o recheo:
- ✦ 300gr puré de castañas en conserva, 150gr manteiga, 50gr azúcre glasé.
- ✦ Para o glaseado:
- ✦ 250gr chocolate de cobertura, 50gr azúcre glasé, 30gr manteiga.

Elaboración:

✦ Paso 1º: Bater o azúcre coas xemas. Engadir a fariña e a manteiga derretida. Montar as claras e mesturalas con moito coidado.

✦ Paso 2º: Forrar unha placa con papel no forno prequentado a 200º de 5 a 7 minutos ata que empece a dorar os lados, volcar o biscoito sobre un pano húmido.

✦ Paso 3º: Para preparar o recheo do tronco bater nun bol o doce de castañas, a manteiga reblandecida, e o azucre glasé e unha copiña de ron, coa axuda de uhas variñas. Extender esta crema por enriba da placa de biscoito e enroialo sobre si mesmo. A continuación, cortarlle un pedazo ao bies para dale forma de rama e colocalo xunto ao tronco principal.

✦ Paso 4º: Trocear o chocolate e fundilo ao baño María xunto con dúas culleradas de auga e o azucre glasé. Remover e engadir a manteiga a trozos. Cubrir todo o tronco con este glaseado, deixar cuallar un pouco e debuxar unhas liñas cun garfo imitando a cortiza dunha árbore. Decorar o pastel con estrelas de chocolate, follas de mazapán e perlas de zucre.



Castañas en ourizo

Cándido J. Barbosa

Ingrediente

- ✦ 1 Kg. De castañas
- ✦ 100 g. De bo chocolate
- ✦ 100 g. De manteiga
- ✦ Azucre
- ✦ Canela ou vainilla, ó gusto
- ✦ 50 g. de améndoas

Elaboración

- ✦ Cócense as castañas, sen pelar, nunha pouca auga fervendo cunha cullerada de sal. Antes de que se arrefrien engadese a manteiga, o chocolate, a canela ou vainilla e o azucre ao gusto.
- ✦ Reméxese todo, traballándoo moito. Se enfría pod poñerse ao bañomaria para traballalo mellor.
- ✦ A masa ben fina colócase nun prato ou fonte de cristal en forma de ourizo, redondeada e alargada.
- ✦ As améndoas peladas e partidas en dúas partes vanse clavando por todo o pastel en forma de púas ata darlle a forma de ouriza.



Doce de castañas con chocolate

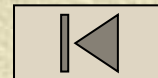
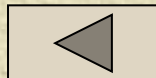
Antía P.R. 6º / Pedro 2º

Ingredientes

- * 1 Kg. de castañas
- * 200 g. de azucre
- * 5 ovos
- * 1 taboa de chocolate

Elaboración

- * Ferver as catañas e pásalas polo pasapuré. Engadir lle 3 xemas de ovo, o azucre e mesturar.
- * Engadir tres claras batidas a punto de neve moi denso e remover docemente.
- * Verter a masa nun molde e cocela no forno a fogo moderado durante unha hora.
- * Mentres tanto, derreter nunha cacerola o chocolate coa manteiga. Ao licuarse incorporamos as dúas xemas e poñemos ao fogo a cocer uns minutos, mesturando constantemente cunha culler de madeira ata que espese. Retiramos do fogo e vertemos sobre o doce de castañas xa preparado nunha fonte.
- * Decorar con medias noces e poñer no frigorífico durante unhas horas.



Pavo recheo con castañas Nerea

Ingredientes

- * 1 pavo mediano
- * 200 g. de touciño en lonchas
- * 100 g. de manteiga de porco
- * 200 g. de cenohira troceada
- * 3 dentes de allo
- * 1 dl de viño de xerez
- * 3 dl de caldo de ave
- * Sal e pementa

Elaboración

- * Recheo: 200g. De carne magra de tenreira, 100 g. De carne magra de porco, 100 g. de touciño, o fígado do pavo, 500 g. de castañas peladas, 50 g de piñóns, 200 g. de miga de pan posta a remollo con leite, 2 trufas toceadas, 1 copa de coñac, 1/2 copa de xerez, 50 g. de ciruelas pasas, sal e pementa branca.
- * Limpamos o pavo, cortamoslle o pezo, a punta das ás e as patas e preparamos un clado de ave.
- * Cortamos as castañas, poñémolas a forno forte durante 5 minutos, pelámolas a dámoslle un fervor de 15 a 20 minutos.
- * Poñemos na picadora o magro de tenreira, o de porco, o touciño e o fígado de pavo e picamos ben qicado. Poñémolo nun bol e engadimos o conac e o xerez. Deixamos repousar un rato e engadimos as castañas, os piñóns, as ciruelas, miga de pan ea as trufas. Rmovemos, salpimentamos e diexamos macerar durante 24 horas.
- * Recheamos o pavo, untámolo con manteiga de porco e metémolo no forno a fogo forte durant e hora e media (segundo o pavo). A media cocción incorporamos os legumes e mollamos co xerez e o caldo de ave.
- * Deixamos facer e antes de apagar o forno retiramos os legumes e o preve e psámoslos por un chino.
- * Deixamos repousar durante 10 minutos unha vez apagado o forno.



Bolas de castañas

Pablo Millán / Eli

Ingredientes

- ✦ 500 g de castañas peladas
- ✦ 100 g de azucre
- ✦ 2 $\frac{1}{2}$ dl de leite
- ✦ 2 $\frac{1}{2}$ dl de auga
- ✦ 75 g de manteiga
- ✦ 3 xemas de ovo
- ✦ Vainilla den po.

Elaboración

- ✦ Cocer as castañas co leite, coa auga e a vainilla ata que estean tenras. Escorrelas e facer un puré.
- ✦ Engadir o azucre, as xemas de ovo e a manteiga e amasalo todo.
- ✦ Poñer a masa un momento ao lume ata que se endureza un pouco. Extender nunha fon te ou superficie lisa e deixar arrefriar.
- ✦ Facer as bolas e rebozar con ovo batido e pan rallado.
- ✦ Fritir en abundante aceite.
- ✦ Escurrir ben e servir.



Pastel de castañas

Ingredientes

- * 1 libra de castañas
- * 100 g de manteiga
- * 100 g de azucre
- * 100 g de chocolate e vainilla

* Elaboración

- * Tiraselle-la pel de fora ás castañas e póñense na auga quente ao lume ata que escomencen a soltar a pel de dentro. Pélanse con coidado e vólvense poner ao lume e cócense en leite.
- * Cocidas, pásanse po un pasapuré e, antes de que arrefríen, mestúranse coa manteiga remexendo moi ben. Engadese o chocolate rallado e o azucre. Vólvense a remexer ata que formen unha crema fina.
- * Vérquese nun molde e métese á neveira e deixase arrefriar.



Garavanzos con castañas e cabaza Achrafe 2º

Ingredientes

- ✦ 300 g de garbanzos
- ✦ 150 g de castañas
- ✦ 100 g de cabaza
- ✦ 1 cenohira
- ✦ 1 cebola
- ✦ 1 rama de apio
- ✦ 2 culleradas de aceite
- ✦ 2 lonchas de xamón
- ✦ Herbas aromáticas
- ✦ Pementa e sal

Elaboración

- ✦ Poñer a remollo os garbanzos e as castañas a noite anterior. Escurrimos e cocemos en auga abundosa engadindo unha cenohira, a cebola e o apio.
- ✦ Engadimos o romeu, otomillo, o sal, a pementa e o aceite. Nuha tixola douramos a cabaza e engadimos o xamón ben picado.
- ✦ Engadimos á pota e deixamos cocer un rato.



Tarta de castañas con crema de chocolate

Adrián Arias 2º

Ingredientes

- * 500g de castañas
- * Masa para forrar
- * 50 g de chocolate
- * 2 ovos
- * 500 g de azucre

* Elaboración

- * Facer unha crema pastelera incorporando o chocolate e as castañas cocidas e desfeitas, reservando algunhas para o adorno.
- * Todo isto bótase nun molde cuberto de pasta brisé ou follado. Métese no formo ata que a pasta este cocida.



Faln de castañas

David Clemente 6º

Ingredientes

- ✦ Medio kilo de castañas
- ✦ Medio litro de leite
- ✦ Catro ovos
- ✦ 6 culleradas de azucre

✦ Elaboración

- ✦ Cocense as castañas e lípanse.
- ✦ Ponse nun recipiente o leite, os ovos, o azucre e engádense as castañas. Pásese pola batidora e bótase todo nun molde con caramelo. Despois cócese ao baño maria uns 40 minutos a fornmo suave.
- ✦ O flan pódese acompañar de nata. Chocolate, nozes,...



Mousse de castañas Lina 6°

Ingredientes

- ✦ 1k de castañas
- ✦ 3 culleradas de leite consensada
- ✦ 3 ovos
- ✦ 1 cullerada de manteiga
- ✦ 1 copiña de coñac

✦ Elaboración

- ✦ Asamos as castañas no forno durante 8 minutos, pelámolas e poñémolas nun cazo con $\frac{1}{2}$ litro de auga e a manteiga.
- ✦ Deixámolas cocer durante 30 minutos e pas´molas por un pasapuré.
- ✦ Mesturamos o puré coas claras montadas a punto de neve.
- ✦ Vertemos en copas de cristas e deixamos na neveira ata o punto de servir.



Marrón Glacé

Brais Castro

Ingredientes

- ✦ 1 kg de castañas
- ✦ Azucre
- ✦ Chocolate

Elaboración

- ✦ Móndanse as catañas.
- ✦ Póñense de catro en catro, envólvense en trozso de tela fina e átanse.
- ✦ Póñense a cocer en pouca auga.
- ✦ Escorrense e desátanse.
- ✦ Faise un almibar e cando estea brlanco b´ toanse as castañas e déixanse cocer un rato, tendo coidado de qu non se desfagan.
- ✦ Sácanse do almibar e rebózanse en chocolate previamente fundido.
- ✦ Deixáanse secar e envólvense en papel brillante como se fosen bombóns.

