

RECEITAS DO OUTONO



PAN DE NOZ

INGREDIENTES:

500gr.de noces, 2ovos, 6culleradas de azucre, 6culleradas de leite,3culleradas de levadura en pó,100gr.de pasas e 300gr.de fariña.

Cascar as noces e picalas moi finas.Bátense os ovos co azucre e logo engadimos as pasas,as noces,o leite e o fermento mesturado coa fariña.Amasamos un pouco,faise unha barra e deixamos reposar uns vinte minutos.Metemos no forno durante unha hora.Deixámolo enfriar antes de cortalo en rebandas.

TARTA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

Biscoito: 4 ovos, 4 culleradas de azucre, 4 culleradas de fariña e un pouco de manteiga e fariña para o molde.

Recheo: $\frac{1}{2}$ kg. De castañas, 1cullerada de azucre, 1 copíña de ron, $\frac{1}{2}$ vaso de nata, 50gr.de manteiga.

Decoración:castañas,framboesas e moras,cacao en pó e follas de menta.

Cocer as castañas durante 20 minutos.Bate os ovos e o azucre ata que monten.Engade a fariña tamizada e mestura suavemente.Unta o molde verte a masa e mete no forno a 180° sobre 18 minutos.

Agora facemos o recheo.Pelamos as castañas cocidas e trituramos deixamos algunhas para a decoración e trituramos.Engadimos o azucre,o ron,a manteiga fundida e a nata pouco a pouco sen deixar de bater.

Abrimos o biscoito a metade e recheamos coa crema tapamos e espolvoreamos co cacao ata que cubra a tarta.Decoramos coas castañas,as follas de menta,framboesas e moras.

BISCOITO DE LARANXA

INGREDIENTES

200gr de azucre, 1 ovo,2 xemas de ovo,1 laranxa,1 cullerada de lévedo en po,100gr de manteiga,250gr de fariña e un iogur natural.

Lavar e secar a laranxa raiada.facemos zume.Batemos as xemas e o ovo enteiro co azucre ata que a mestura este espumosa.Engadimos a manteiga derretida,o zume e a rapadura da laranxa e mesturamos.

Tamizamos a fariña xunto co fermento e mesturamos todo,botamos o iogur e mesturamos.

Engraxamos o molde vertemos a masa,esparexamos con azucre granulado e

introducimos no forno requeitado durante 30 minutos a temperatura 180°.

BOLIÑAS DE NOZ

INGREDIENTES

1 paquete de galletas de vainilla, 350gr.de nozes, 1 e 1/2 tarro de leite condensada e azucre en po.

Mesturamos o leite coas galletas e as nozes.Logo formamos boliñas e espaxamos co azucre en po e listo! .

TARTA DE AMENDOAS

INGREDIENTES

350gr de améndoas, 4 ovos, 100gr de fariña, 1 vaso de auga,200gr,de azucre,1 cullerada de levadura en po,ralladura dun limón e 300gr de azucre avainillado.

Quentar o forno a 190° triturar as améndoas ata que estean finas e botalas nun cunco e engadirlle os ovos bater ben,incorporar o azucre e a auga,mesturar.

Mesturamos a fariña coa levadura e vertemos na mestura engadir a rapadura do limón.untamos o molde coa manteiga metemos no forno durante 50 minutos deixamos enfriar e espaxamos coa azucre avainillado.

BOLIÑAS DE CASTAÑAS E ARÁNDANOS

INGREDIENTES

100gr de arándanos,50ml.de viño Oporto,2 liscas de panceta,2 dentes de allo,450gr de salchicha fresca,140gr de pan raiado,140gr de castañas peladas,1 ovo,1 cebola e aceite de oliva.

Maceramos os arándanos no viño unha hora.Fritimos a cebola en talladas e a panceta en taquiños nunha tixola co aceite ata que a cebola este brandiña.Engadimos o allo machucado e fritimos un minuto.Mesturamos todos os ingredientes.Engadimos o ovo batido e amasamos coas mans.Facemos boliñas coa masa,pasámola por pan raiado e fritimos na tixola.

TROITAS CON AMÉNDAS

INGREDIENTES

6 troitas, 90gr de fariña, 100gr de manteiga, 80gr de améndoas fileteadas,2 culleradas de zume de limón,sal e pementa.

Limpar as troitas,sazonar con sal pasar pola fariña.Quentar 65gr de manteiga nunha tixola grande e fritir as troitas .Poñer nunha fonte e manter en calor.Engadir a tixola o resto de manteiga e fritir coas améndoas remoendo ata que estean doradas engadir o zume de limón,remoer e verter sobre as troitas.

BISCOITO DE MAINZO



INGREDIENTES

225gr de manteiga. 225gr de fariña de maízo, 8 ovos e 225gr de azucre. Batemos a manteiga, incorporamos a fariña, o azucre e as xemas. Amasamos todo e por último botamos as claras a punto de neve e mesturamos todo ben.

FOLLAS DE LIMÓN

INGREDIENTES

200gr de fariña, $\frac{1}{2}$ vaso de leite, 6 ovos, follas de limoeiro, azucre moído, aceite e un sobre de lévedo.

Mestúrase a fariña co leite e logo os ovos batidos, engadimos o fermento. Metemos as follas limpas na mestura e fritimos. Esparexemos co azucre.

MUS DE LIMÓN

INGREDIENTES

3 limóns, 1 laranxa, 150gr de nata, 5 culleradas de azucre e claras de ovo. Facemos zume cos limóns e pelamos a laranxa. Engadimos a pel dun limón, azucre e a nata. Batemos as claras a punto de neve. Mesturamos todo. Vertemos en recipientes e arrefiamos no conxelador 30 minutos antes de servir.



MAZÁS LAMIADAS

INGREDIENTES

6 mazás, 200gr de améndoas, 6 culleradas de azucre, o zume dun limón e 50gr de manteiga.

Pelar as améndoas, torralas e moelas (reservamos).

Pelar as mazás, quitarlles o corazón e cortalas en láminas. Colocalas unha fonte espaxadas co azucre e o zume. Na tixola asalas mazás ata que fundan o azucre. Servir espaxadas coas améndoas.

MACEDONIA "LEDICIA DA HORTA"

INGREDIENTES

1 mazá golden, 1 mazá vermella, 2 plátanos, 1 pera, 1 granada, zume de 3 laranxas, 1 cullerada de zume de limón, 3 culleradas de azucre.

Pelamos e cortamos a froita, mesturamos a froita co zume de laranxa e de limón. Metemos no frigorífico. Antes de servir botarlle o azucre e mesturar ben.

PAN DE FIGOS

INGREDIENTES

500gr de figos secos, 50gr de noces, 100gr de améndoas, 100gr de fariña, 5 culleradas de leite, 1 copiña de anís, fariña e manteiga para untar o molde.

Cortamos o figos secos, picamos as améndoas finamente e mesturamos coa fariña. Fileteamos as noces e incorporamos. Vertemos o anís e o leite. Engadimos nun molde cubrimos cun papel de aluminio e forneamos a 160° durante 30 minutos. Decoramos arándonos, follas de menta,....

EMPANADA DE MAZÁ

INGREDIENTES

300gr follado, 4 mazás golden, 2 culleradas de azucre, marmelada de framboesa e ovo batido para untar.

Estiramos a masa e partimos en dúas láminas do mesmo tamaño. Colocamos unha lámina no forno cuberta con papel antiadherente. Pelamos as mazás e fileteamos cubrimos con elas o follado. Esparexamos co azucre e a marmelada. Tapamos coa masa e untamos co ovo batido. Forneamos a 160° durante 30 minutos.

BISCOITO DE AMÉNDOS

INGREDIENTES

250gr de améndoas moídas, 5 culleradas de azucre, 150gr de manteiga, 5 ovos, $\frac{1}{2}$ copa licor, raspadura de limón, unhas poucas de améndoas torradas, azucre glass, fariña e manteiga para untar o molde.

Separa as xemas das claras. Monta as claras a punto de neve engádalle 3 culleradas de azucre. Monta as xemas e bateas con 2 culleradas de azucre. Mesturamos as xemas e as claras. A manteiga ten que estar líquida, engadalla a masa. Engada raspadura e o licor. Verta as améndoas na mestura. Esparexa a fariña. Unte a manteiga no molde e metea no forno a 200° durante 10 minutos e despois baixe ata 175° e déixeo 25 minutos. Decore co azucre glass e as améndoas torradas.



PERAS RECHEAS

INGREDIENTES

2 peras, 1 iogur de froitos do bosque, 100gr de chocolate, 6 noces para decorar, 120gr de azucre, 50gr de noces moídas, 1 vaina de vainilla, 2 culleradas de zume de limón e follas de menta.

Pon unha pota con auga e unha cullerada de azucre, parte as peras pola metade e quítalle o corazón. Méteas na pota e bota o zume de limón.

Para facer o recheo das peras pon nunha cunca a noz moída, azucre e unha chisca de vaina. Mestura ben e engade a nata. Rechee as peras coa mestura.

Raie o chocolate. Para empratar decore o prato con iogur. Coloque as peras enriba e poña as noces. Decora coas follas de menta e o chocolate por riba.

MADALENAS D E CASTAÑAS

INGREDIENTES

500gr de castañas, anís en esencia, 3 claras, 1 xema, 150gr de azucre, 150gr de manteiga, 1 cullerada de ron, 150gr de fariña e unha cullerada de levadura en po.

Cocemos as castañas facéndolles un corte, pelámolas e trituramos e reservamos. Separamos as claras das xemas e montamos as claras a punto de neve cando xa case estean engadimos o azucre. Batemos as xemas co resto do azucre, engadimos a manteiga e o ron. Botamos as castañas trituradas, a fariña, o fermento e por último as claras. Mesturamos todo e vertemos nos moldes das madalena. Metemos no forno 20 minutos a 170°.

CHOCOLATE LIQUÍDO CON NOCES

INGREDIENTES

10 noces e chocolate líquido.

Raiamos as noces e as cubrimos co chocolate. Xa están listas! .

NOCES CON MEL

INGREDIENTES

10 noces e mel.

Primeiro raiamos as noces e por último botámolles o mel. Listo!.

ENSALADA DE MELOCOTÓN CON UVAS E PASAS

INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$ Kg de uvas, $\frac{1}{2}$ Kg de melocotóns e 1 melón pequeno.

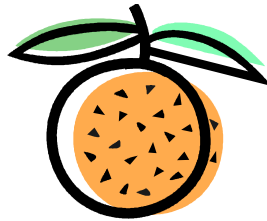
Partimos o melón en dúas partes, baleiramos formado boliñas e as botamos nunha cunca. Limpamos as uvas de rabiños e pebidas e botámolas na cunha co melocotón. Engadimos azucre e o zume dun limón.

FLAN DE FROITAS DO OUTONO

INGREDIENTES

4 ovos, 2 vasos de leite, 5 culleradas de azucre, raspadura de limón, miga de pan, 100 gr. de uvas pasas, 1 caqui, 1 mandarina, 1 kiwi e un sobre de caramelo líquido.

Na tixola confeitamos as froitas cortadas en dadiños pequenos. Batemos os ovos, engadimos o azucre e a raspadura de limón. Reservamos. Poñemos a miga a remollar no leite e as froitas confeitadas durante dúas horas. Pasado o tempo mesturamos co ovo. Botamos o caramelo nun molde e vertemos a mestura. Cocemos o baño maría durante 25 minutos, gratinamos no forno 10 minutos. Desmoldamos cando este frío.

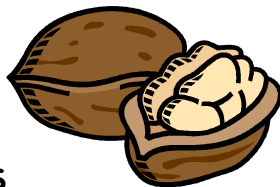


PUDDING DE LARANXA

INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$ de leite quente, 100gr de pan de onte, sen cortiza, 10 culleradas de azucre, 4 culleradas de auga, 3 ovos, 4 culleradas de marmelada de laranxa, 2 culleradas de pasas remolladas en brandi.

Desmigamos o pan sobre o leite quente e deixamos repousar. Mentres nunha cunca poñemos o azucre e a auga e metemos no microondas. Cando o caramelo este listo engadimos os ovos, a marmelada. Poñemos as pasas e botamos todo no caramelo. Introducimos no microondas 10 ou 12 minutos.



TORTA DE NOCES

INGREDIENTES

250gr de noces, 400gr de azucre, 300gr de fariña, 1 litro de leite, 4 ovos, 1 sobre de flan e 1 sobre de fermento.

Montamos as claras a punto de neve, engadimos as xemas, o azucre, 1 vaso de leite, o fermento e a metade das noces, mesturamos ben. Poñemos a mestura nunha fonte untada con manteiga e metemos no forno. Co resto do leite preparamos un flan. Cando a torta xa este cocida sacar do forno e botarlle o flan por riba adornamos coas noces que quedaron.

BISCOITO DE NOCES

INGREDIENTES

3 ovos, 200gr de azucre, 200gr de fariña, 100gr de noces picadas, 1 iogur de limón, 1 sobre de fermento, raiadura de limón e aceite.

Poñemos os ovos nun bol e batemos, engadimos azucre, yogur e catro culleradas de aceite e seguimos batendo. Poñemos a fariña e o fermento, batemos ata que a mestura este compacta. Logo engadimos a raiadura de limón, noces e remoemos.

Cubrimos o molde con papel de cociña, engadimos a masa e cubrimos con azucre. Poñemos no forno a temperatura media e deixamos o biscoito durante uns 20 minutos, ata que este dourado.

GALLETAS DE AMÉNDOSAS

INGREDIENTES

1 cunca de mantega, 2 e $\frac{1}{2}$ cuncas de fariña, $\frac{3}{4}$ cuncas de azucre, 1 cunca de améndoas, 1 cullerada de vainilla e azucre glass.

Bater a manteiga e o azucre. Engadir a vainilla e as améndoas picadas. Poñer culleradas da masa e fornear durante 12 e 15 minutos a 180°. Mentres arrefrian cubrir con azucre glass.

PUDDIN DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

Leite, castañas, chocolate de cobertura, manteiga, nata e azucre.

Pelar ben as castañas, cocelas no leite ata que esten brandas. Bater ben a mestura coa batedora. Engadir o chocolate e remoer ata que se disolva. Logo facer o mesmo coa manteiga. Botar nun molde e deixar callar varias horas na neveira. Adornar coa nata montada.

GALLETAS DE ABELÁ CON CHISPAS DE CHOCOLATE E NOCES



INGREDIENTES

2 cuncas de manteiga, 4 tazas de fariña, 2 culleradas de soda, 2 cuncas de azucre, 5 cuncas de avea licuada, 24 onzas de chispas de chocolate, 2 cuncas de azucre moreno, 1 cullerada de sal, 1 barra de chocolate hershei de 8 onzas, 4 ovos, 2 culleradas de pó de fornear, 2 culleradas de vainilla e 3 tazas trituradas.

Bata ata facer unha crema coa manteiga e os dous de azucre. Engada os ovos e a vainilla. Mestureos coa fariña, a avea, o sal, o pó de fornear e a soda. Engada as chispas e a barra de chocolate e noces. Faga pequenas pelotiñas e póñaas un pouco separadas. Fornee unhas 10 minutos a 375°.

TARTA DE PURÉ DE CASTAÑAS E SOLETILLAS

INGREDIENTES

36 soletillas, $\frac{1}{2}$ Kg de puré de castañas, 2 claras de ovo, aceite para untar o molde, 2 ou 3 culleradas de ron, 3 culleradas sopeiras de azucre, auga e un pouco de sal.

Untamos a flaneira con aceite fino e escorrese. Nun prato ponse a metade do ron, o azucre e a auga e móllanse as soletillas. Colócanse no fondo e o arredor da flaneira. Bátense as claras co sal e mesturase co puré. Vértese a metade no molde. Móllanse unhas soletillas e colócanse enriba da crema. Faise o resto do líquido, auga, azucre e ron para as outras soletillas. Ponse a outra crema e termínase cunha capa de soletilla pouco mollada. Tápase con papel de cociña e métese na neveira entre 6 e 8 horas.

TORRADAS DE LARANXA

INGREDIENTES

600ml. de leite, $\frac{1}{2}$ limón, 1 rama de canela, 10 culleradas de azucre, 1 barra de pan do día de onte, 3 ovos, aceite para fritir, 100gr de marmelada de laranxa e un pouco de auga.

Poñer a ferver o leite xunto a cortiza do limón a rama da canela e o azucre. Coar e deixar enfrear. Cortar o pan e empapar no leite. Pasamos o pan polo ovo batido, fritimos e deixamos escorrer en papel de cociña. Quentamos a marmelada de laranxa con un pouco de auga ata que se disolva, estendemos a salsa sobre as corrixas.

TRUFAS DE MARRÓNS GLACÉS

INGREDIENTES

100gr de chocolate fondant, 50gr de chocolate con leite e abelás, 40gr de chocolate branco, 70gr de nata líquida para montar e 50gr de marróns glacés. Nun caciño cocer a nata e retirar do lume e meter o chocolate fondant e o chocolate de abelás cortado en trociños. Mesturar ata obter unha crema suave e lisa.

Engadir os marróns glacé titulados e mesturalo ben. Pasalo a un molde e tapalo con papel transparente e reservar na neveira unhas horas.

Raiar o chocolate branco. Facer boliñas coa masa e botarlle o chocolate branco por riba. Servir frío.

FLAN DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$ Kg de crema de castañas, 3 ovos, $\frac{1}{4}$ l de leite, 2 culleradas de nata líquida, 1 cullerada de ron e un pouco de vainilla en po. Para o caramelo: 100gr de azucre e 3



culleradas de auga.

Primeiro facemos o caramelo nun cazo poñemos a auga e o azucre ata obter o caramelo, cubrimos o fondo do molde e movemos para reparti-lo ben.

Nunha cunca mesturamos a crema de castañas coa leite, engadimos a vainilla en po, o ron e a nata líquida e removemos ata obter unha mestura homoxénea.

Batemos os ovos e incorporamos a crema, removemos ben e vertemos sobre o molde caramelizado. Tapamos o molde e cocemos o baño María no forno 40-45 minutos ata que o pinchalo saia o palillo limpo. Deixamos arrefriar e desmoldamos.

CASTAÑAS CON LEITE

INGREDIENTES

Leite frío e castañas frescas.

Quítaselle a pel grosa de fóra ás castañas e cócese en abundante auga cunha pizca de sal. Cando xa están cocidas quításelles a segunda pel e vanse botando nun prato, vértese o leite por enriba.

CALDO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

Castañas secas, cebola ou allo porro, unha cunca de leite, unha pouca fariña e patacas (opcional).

Bótanse as castañas secas e o allo porro ou cebola nunha pota con auga fervendo e cócese ata que estea pasado. Engádese a cunca de leite e unha cullerada de fariña para que espese, salase, e espésase ata que a fariña estea cocida. Pódese botar as patacas a cocer coas castañas.

CALDO DE CASTAÑAS II

Castañas secas, touciño, chourizo, fabas e patacas.

Ponse auga ó lume e bótanselle un pouco de touciño picado, un chourizo e un puñado de fabas. Cando ferva todo bótanse as castañas secas e deixase cocer todo ata que case estea. Engádense as patacas e deixamos que coza todo xunto ata que estea ó noso magosto.

ROSCA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

1Kg de castañas, 2 onzas de chocolate amargo, 2 xemas de ovo, 750gr de azucre e 1 $\frac{1}{2}$ vasos de auga.

Faise unha pasta cocendo as castañas e pasándoas polo tapiz.Nun cazo prepárase o xarope coa auga e o azucre.Cando estea retírase un vaso e cócense no resto as castañas ata que se vexa consistente.Coa a masa fórmase unha rosca.No centro vertemos unha salsa feita co vaso de xarope,as xemas e o chocolate amargo.Para facer a salsa deberemos remover sempre para o mesmo lado e seguir ata que arrefrie un pouco.

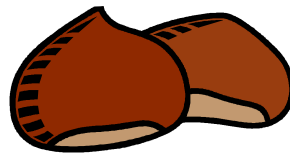
PURE DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

Castañas,leite,manteiga,azucre e sal.

Pela-las castañas e poñelas a cocer en leite ata que estean brandiñas.Escorrelas e pasalas polo pasapurés,engadir unha cullerada de manteiga,sal e un pouco de azucre.

TARTA DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

500gr de castañas, 400gr de fariña de trigo, 6 ovos, 300gr de azucre,2 culleradas de fermento e raiadura de limón.

Bater os ovos co azucre e a raiadura de limón.Engadir a fariña coa levadura.Despois engadir as castañas moídas e mesturar todo ben.Untar un molde coa manteiga,botar a mestura e meter no forno durante 30 minutos a 150°.

CASTAÑAS ASADAS

Fáiselles un pequeno corte nas castañas para que non estoupen e despois póñense a fogo lento sobre unha prancha quente e revólvense a miúdo.Cando xa se lles quita a casca con facilidade e están brandas por dentro xa se poden comer.Pódense asar no forno nese caso case non fai falta revolverse.

Se se fan anas brasa ou dentro dun cilindro metálico sobre o lume,estamos xa as voltas cun magosto.





RECEITAS DO OUTONO



Esta é unha recopilación de tódalas receitas que os nenos, nenas, pais, nais, mestres e mestras recollemos sobre os froitos do outono. Esperamos que vos guste e vos animeades a facelas. Así que moitas grazas e bo proveito!

O equipo de normalización lingüística. Curso 2008-2009