

RECEITAS DE TEMPADA

# RICO, RICO

Nalgunhas aulas usaron bastante o forno neste trimestre. Aquí vos deixamos dúas das

moitas receitas que elaboramos con moito fundamento. Hummm!

## CASTAÑAS CON CHOCOLATE

### Ingredientes:

- Castañas asadas o cocidas peladas.
- 1 tableta de chocolate.

### Modo de preparación:

Derrete o chocolate, baña as castañas, colócaas nun prato. Logo, á neveira unha media hora ata que se arrefría o chocolate. Se non hai prisa, pódelo facer a temperatura ambiente. + INFO: [Galería da web](#)

## GALLETAS DE SAMAÍN

### Ingredientes:

- 500 g de fariña
- 250 g de azucre.
- 300 g de manteiga.

### Modo de preparación:

Mestura coa culler o azucre, a manteiga e a fariña. Coa masa modela boliñas e esmágaas un chisco. Recorta con moldes de figuras do Samaín e para o forno a 180°C durante 15 minutos. + INFO: [Galería](#) ■

