

# 1º Premio

CONCURSO "OUTONO LITERARIO": Receita \_de gustación de sobremesa con froitos do outono  
Biblioteca-EDLG da CEP Plurilingüe Igrexa-Valadares 2019

## RECEITA

10

Nome: Tarta de queixo e castañas

### Ingredientes:

300g castañas crudas e limpas

1 vaso de leite

140g de azucre

unha pizca de sal

aroma de vainilla a gusto

300g de queixo philadelphia

4 ovos



### Elaboración:

Prepara a crema de castañas con ven faveira, contemporo e deixax que enfrie.

Pon nun cazo as castañas, o leite, 120g de azucre, unha pizca de sal e a vainilla. Deixa que ferva e logo baixa o lume e deixa cocer 20 min.

Logo tritúrase todo ata obter unha crema fina e homoxenea, con esta crema fría añadeselle o queixo, os ovos e o resto do azucre. Mezclase

todo co batedor ata obter unha masa cremosa e densa. Prepara o molde untado con manteiga e añade a masa. Unha vez preguentado o

forno a 175º con calor arriba e abaixo, fornea a tarta durante 50 min aproximadamente. Comproba con escurva dentes cando estea cocida e retírao do forno. Deixar enfriar para desmoldar.



**Xoel Alonso, 5º curso**

## RECEITA

Nome: Tarta de mandarina

### Ingredientes:

- 100 gr. de galletas María
- 70 gr. de manteiga
- 50 gr. de cacao
- 100 gr. de queixo philadelphia
- 125 gr. de leite condensado
- 75 ml. de zume de mandarina
- 125 gr. de nata
- 4 follas de xelatina



### Elaboración:

Esmagamos as galletas, mesturamos a manteiga e dúas culleras de cacao. Mesturamos o queixo con leite condensado e a nata. Reservamos esta mestura. Hidratamos 5 min. a xelatina logo quén-tase e engadimos o zume de mandarina logo engádese a mestura de queixo, nata e leite condensado e montamos a tarta.



## RECEITA

Nome: Biscoito de laranxa e nozes

### Ingredientes:

- 3 ovos      1 laranxa
- 150 g de azucre      200g de farinha
- 125 g de manteiga      1 sobre de leudura
- 1 puñado de nozes
- 1 culler soperica de mel galega.
- 1 chisco de auga



### Elaboración:

- Batemos os ovos co zume de laranxa, engadimos o azucre e a manteiga derretida. Logo incorporamos a sariadura da pel da laranxa, a farinha tamizada e a leudura.
- Engraxamos un molde e vertemos nel a masa e poñemos arriba as nozes en anacos.
- Metemos no forno, previamente prequeitado a 180°C aprox 35 minutos.
- Facemos un almíbar coa mel e a auga. Unha vez feito o biscoito desmóldase e pínbase co almíbar.
- Podemos decorar con nozes.

