

RECEITAS CON CASTAÑAS
PARA UN MAGOSTO DIFERENTE.
CRA DE NARÓN

2021-2022





Aquí tendes un puñado de receitas para facer con castañas, uns van con receitas, outros con imaxes, outras sen elas, pero todas son benvidas neste libro! Grazas a todas as familias polo tempo dedicado a este proxecto que esperamos sexa do gusto de todas e todos. Agora toca probar algunha das receitas, non?

Receitas con castañas para un Magosto diferente

RECEITAS CON CASTAÑAS.....	1
PARA UN MAGOSTO DIFERENTE.....	1
MARTÍN CORRAL PENA (2º PRIMARIA).....	5
Receta brownie de chocolate y castañas	5
LUCÍA TEJIDO (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	6
Tarta de Castañas:.....	6
DELIA QUINTÍA (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	7
Bizcocho de Castañas.....	7
VERA FANDIÑO (VAL 5º INF).....	8
Tarta de Castañas.....	8
FRANCISCO TORRE MARTÍNEZ (DOMIRÓN 4º INF).....	12
Bizcocho de castañas.....	12
ALEJANDRA DEL MORAL PRIETO (DOMIRÓN 4º INFANTIL).....	13
Castañas Asadas.....	13
MARCOS GÓMEZ PAZOS (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	14
Bizcocho de castañas.....	14
MARTINA ROMALDE CÁRCANO (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	15
Bizcocho y magdalenas de castañas y chocolate.....	15
CAMILA VÁZQUEZ REY (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	16
Bizcocho de Castañas.....	16
VEGA CASTRO CARBALLIDO (VAL 5º INFANTIL).....	17
Bizcocho de Castañas.....	17
MANUELA GARCÍA RAMONDE (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	18
Bombones de Castaña.....	18
MARCOS LEIRACHÁ LÓPEZ (4º PRIMARIA).....	20
Bizcocho con castañas de Baltar hecho y decorado por Marcos.....	20
MARIO PÉREZ MOURIZ (DOMIRÓN 6º INFANTIL).....	21
Tarta de San Martiño.....	21
LOIS COUCE LÓPEZ (DOMIRÓN 6º INFANTIL).....	22
Crema de limón con castañas en almíbar.....	22
ISMAEL RODRÍGUEZ LÓPEZ (1º PRIMARIA).....	23
BIZCOCHO DE CASTAÑAS.....	23
NEREA TEJEIRO FREIRE (3º PRIMARIA).....	32
Tarta de Castañas y queso.....	32
THIAGO REGUEIRA LAGE (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	33
Tarta de Castaña “San Martiño”	33
ISAAC OREONA CRIBEIRO (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	35
BROWNIE DE CHOCOLATE E CASTAÑAS.....	35
ANTONIO MANSO FERNÁNDEZ (VAL 4º INFANTIL).....	40
Bizcocho de Castañas.....	40
ADRIAN E ZAIRA SÁNCHEZ BARREIRO (3º E 1º PRIMARIA).....	42
FLAN DE CASTAÑAS.....	42
MAEL SEIJO RIO (DOMIRÓN 6º INFANTIL).....	43
Nocilla saludable.....	43



RECEITAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE

ANTONIO JOSÉ GIL HERNÁNDEZ (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	44
Bizcocho de Castañas.....	44
ARTAI RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ (DOMIRÓN 4º INFANTIL).....	45
Ensalada de Outono e Cremoso de Castañas e chocolate.....	45
ADRIÁN HERMIDA FERNÁNDEZ (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	47
Bizcocho de Fruta y Castañas.....	47
ALICIA GUTIÉRREZ MARTÍNEZ (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	49
CREMA DE CASTAÑAS.....	49
LUKA GAGO NOGUEIRO (DOMIRÓN 4º INFANTIL).....	50
Tortilla de castañas y manzanas.....	50
XIANA MOREIRAS RODRÍGUEZ (SEDES 4º INFANTIL).....	51
Crema de castañas e lentellas.....	51
DIEGO RODRÍGUEZ REINOSO (DOMIRÓN 4º INFANTIL).....	77
Castañas Asadas.....	77
ISABEL LÓPEZ SILVA (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	78
Bizcocho de Castañas.....	78
MARIO LÓPEZ FERNÁNDEZ (DOMIRÓN 6º INFANTIL).....	79
Tarta de queso de castañas.....	79
LUCAS DAVID LEIVA MOJICA (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	81
Postre de Castañas.....	81
CELIA FRAGA CAMPELLO (DOMIRÓN 5º INFANTIL).....	82
MAGDALENAS DE CASTAÑAS E CHOCOLATE.....	82
XOEL DARRIBA LÓPEZ (SEDES 5º INFANTIL).....	84
TARTA DE QUEIXO E CASTAÑAS.....	84
ALEJANDRA VÁZQUEZ FANDIÑO (3º PRIMARIA).....	86
Receita de castañas con queixo.....	86
ALEJANDRO LÓPEZ SALGADO (3º PRIMARIA).....	87
Biscoito de castañas.....	87
ALEXIA ROMALDE GUERRAS (3º PRIMARIA).....	88
Crema de castañas e chocolate.....	88
CELIA MOURENTE ROMERO (3º PRIMARIA).....	89
Crema de Castañas.....	89
DANIEL PAZ LÓPEZ (3º PRIMARIA).....	90
Biscoito de castañas.....	90
HUGO GUOZAO CORRAL ANEIROS (3º PRIMARIA).....	91
Crama de castañas.....	91
IVÁN ANCA AGUIAR (3º PRIMARIA).....	92
Biscoito de Castañas.....	92
JAVIER TEIJEIRO CABADAS (3º PRIMARIA).....	93
Torta de castañas de la abuela.....	93
LEIRE GATO AMENEIROS (3º PRIMARIA).....	94
Mousse de castañas.....	94
LEO FERNÁNDEZ REY (3º PRIMARIA).....	95
Biscoito de castañas.....	95
MANUEL DOPICO VARELA (3º PRIMARIA).....	96
Castañas cocidas.....	96
MAURO CASTRO FERNÁNDEZ (3º PRIMARIA).....	97
Biscoito de castañas.....	97
NEREA TEIJEIRO FREIRE (3º PRIMARIA).....	98
Tarta de castañas y queso.....	98
VALERIA DAUDI GRANDAL (3º PRIMARIA).....	99



RECEITAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE

<i>Biscoito de castañas</i>	99
ZAIRA SÁNCHEZ BARREIRO (3º PRIMARIA).....	100
<i>Flan de castañas</i>	100
ADAN SALAZAR GÓMEZ (4º PRIMARIA).....	101
Flan de castañas.....	101
ÁLEX CASTRO MARTÍNEZ (4º PRIMARIA).....	102
Bica de castañas.....	102
BRAIAN ROMERO VARGAS (4º PRIMARIA).....	103
Crema doce de castañas.....	103
MARCOS LEIRACHÁ LÓPEZ (4º PRIMARIA).....	104
<i>Biscoito de castañas</i>	104
MATEO CORRAL DOPICO (4º PRIMARIA).....	105
Queique de Castañas.....	105
MIGUEL GARCÍA LINARES (4º PRIMARIA).....	106
Tarta de castañas.....	106
NOA PIÑEIRO VARELA (4º PRIMARIA).....	107
Galletas de castañas.....	107
RAÚL LÓPEZ ALONSO (4º PRIMARIA).....	108
Biscoito de castañas.....	108
XOEL NAVEIRAS FERNÁNDEZ (4º PRIMARIA).....	109
Biscoito de castañas.....	109



MARTÍN CORRAL PENA (2º PRIMARIA)

Receta brownie de chocolate y castañas

Ingredientes :

1 tableta chocolate postres, 90 gr de mantequilla, 100 gr de harina, 90 gr de azúcar, castañas cantidad al gusto, 4 huevos

Preparación :

Asar, pelar las castañas y reservar

Fundir la mantequilla con el chocolate y reservar.

Separar las claras de las yemas. Batir las claras a punto de nieve y reservar.

Batir las yemas con el azúcar y la harina.

Mezclar con la mantequilla y el chocolate fundido. Añadir las castañas troceadas a la mezcla.

Añadir las claras a punto de nieve con movimientos envolventes

Echar la mezcla en un molde engrasado y meter al horno a 150 grados entre 15 y 20 minutos.

Esperar a que enfríe y desmoldar.





LUCÍA TEJIDO (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Tarta de Castañas:

Ingredientes:

300gr de castañas (xa limpas).

300gr de queixo de untar (tipo Philadelphia).

300ml de leite

90 gr azucre

4 ovos

1 culleradiña aroma vainilla.

Preparación:

Asamos as castañas 10 minutos no forno. Despois pelámolas ben e poñémolas a cocer co leite, azucre e a vainilla, 20 minutos ou o que precisen para estar blandas. Unha vez enfríe algo.

Batimos a mezcla coa batidora, engadimos o queixo e vamos remexendo, vamos engadindo os ovos e remexendo, ata que esté todo ben mesturado.

Preparamos un molde con mantequilla untada e fariña para que non se nos quede pegada a tarta. Vertemos a mezcla no molde e engadimos. de forma opcional, unhas pepitas de chocolate, que repartimos cunha culler dentro da mezcla que está no molde.

Co forno prequeitado a 170°, arriba e abaixo, cocemos 45 minutos; pinchamos con palillo ou coitelo que ten que saír seco, deixamos algún minuto máis se fose preciso.

Deixamos enfriar.....e lista.





DELIA QUINTÍA (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bizcocho de Castañas

Buenas!!!

Ahí tenéis a la repostera Delia preparando una receta de bizcocho de castañas, le encantó batir todo y mezclarlo!!! Luego lo de probar.... No es muy fan del dulce si no es chocolate!! Jeje
Os mando el enlace de la receta que hemos hecho.

[Tarta de castañas de San Martiño - La Cocina de Frabisa La Cocina de Frabisa \(lavozdegalicia.es\)](http://lavozdegalicia.es)

Espero que os guste!!

Saludos!!





VERA FANDIÑO (VAL 5º INF)

Tarta de Castañas.

Buenas tardes!!

Hemos preparado nuestra tarta de castaña. Nos ha salido deliciosa.

Receta:

Castañas 750 gramos

Mantequilla 100 gramos

Leche 500 ml

Huevos 6

Azúcar 150 gramos

Azúcar para hacer el caramelo 60 gramos.

Preparación:

Preparar un caramelo en una sartén calentando 3 cucharadas de azúcar salpicadas con unas gotas de agua. En cuanto empiece a tostarse el caramelo verterlo sobre un molde para tarta y cubrir el fondo moviendo el molde para que se extienda.

Cocer las castañas cinco minutos dándoles un corte para que se puedan pelar. Pelarlas y retirar la cutícula interior y dejarlas limpias. Poner las castañas peladas a cocer en la leche hasta que estén blandas. Triturar las castañas y la leche mezclándolas con la mantequilla, todo ello con ayuda de la batidora.

En un bol, mezclar el azúcar con las yemas, batiendo hasta que blanqueen. Añadir la crema de castañas cocidas y mezclar bien. Batir aparte las claras a punto de nieve y añadir al bol con movimientos envolventes.

Rellenar el molde caramelizado y cocer al baño de María en el horno durante 30 minutos, hasta que metiendo una brocheta veamos que sale limpia. Dejar enfriar y desmoldar con cuidado, dando la vuelta a la tarta para que la parte del caramelo quede arriba.

Un Saludo





FRANCISCO TORRE MARTÍNEZ (DOMIRÓN 4º INF)

Bizcocho de castañas

Ingredientes

Huevos 6

Castañas peladas 250 g

Mantequilla a temperatura ambiente 75 g

Azúcar 250 g

Maizena 150 g

Leche 0.5 l

Sal un pellizco

Levadura química 1 cucharada

Empezamos cocinando las castañas peladas en la leche, con una pizca de sal, durante media hora o hasta que estén bien tiernas. Trituramos las castañas con la leche y reservamos. En un bol, batimos los huevos, añadiendo el siguiente cuando esté batido el anterior. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que la mezcla quede un poco espumosa.

Unimos la crema de las castañas, la maizena, la mantequilla y la levadura con los huevos y el azúcar. Revolvemos bien y lo vertemos en un molde engrasado con mantequilla o forrado con papel de horno. Horneamos a horno precalentado a 170° durante 45 minutos o hasta que pinchando con un palillo este salga limpio. Dejar enfriar y desmoldar.





ALEJANDRA DEL MORAL PRIETO (DOMIRÓN 4º INFANTIL)

Castañas Asadas

Boas tardes!

Nos fixemos castañas asadas, porque a Alejandra o que mais lle gustan son as castañas "amarelas"...





MARCOS GÓMEZ PAZOS (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bizcocho de castañas





MARTINA ROMALDE CÁRCANO (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bizcocho y magdalenas de castañas y chocolate

Buenas tardes,

Esta es la receta que hicimos, familia de Martina Romalde Cárcano, 5º infantil de Domirón.

Ingredientes

125 gr de castañas

250 ml de leche desnatada

125 gr harina de espelta integral

50 gr de almendras molidas (o harina de almendra)

3 huevos

1 yogur natural desnatado

16 gr de levadura en polvo

chocolate negro 100% al gusto

1 cucharada de stevia

Elaboración

1) Ponemos la leche en un cazo a fuego medio y cocemos las castañas. Si ya están asadas, solo tendremos que reblandecerlas un poco. Las tendremos hasta que estén blanditas.

2) Trituramos las castañas con la leche para formar una especie de praliné. Yo lo hago con la picadora, bien cerrada para que no se escape líquido.

3) En un bol, batimos las yemas de los huevos con la stevia y el yogur. Añadimos la crema de castañas, y batimos bien.

4) Poco a poco, iremos agregando la harina tamizada, las almendras molidas, la levadura y el chocolate.

5) Montamos las claras a punto de nieve, y las agregamos con movimientos envolventes.

6) Engrasamos el molde, vertemos la mezcla con cuidado, y horneamos durante unos 40min a 180°, con el horno previamente precalentado arriba y abajo.

7) Dejamos enfriar sobre una rejilla, servimos, ¡y listo!

Un saludo!





CAMILA VÁZQUEZ REY (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bizcocho de Castañas.





VEGA CASTRO CARBALLIDO (VAL 5º INFANTIL)

Bizcocho de Castañas

Ingredientes

100gr de harina
100gr de harina de castañas
5 gramos de levadura
2 pizcas de sal
100 gramos de mantequilla
3 huevos.
150gr de azúcar

Elaboración

Tamizar harina y harina de castañas, mezclar con los huevos, levadura, sal y finalmente el azúcar. Calentar la mantequilla en microondas y añadir a la masa bien mezclada. Usar batidora. Precalentamos horno a 200° durante 10 min. Untamos molde con mantequilla o aceite de oliva para que no se pegue en el fondo.

50 min y listo!!



Para decorar glaseamos unas castañas cocidas con

caramelo!!





MANUELA GARCÍA RAMONDE (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bombones de Castaña

RECETA BOMBONES CASTAÑA

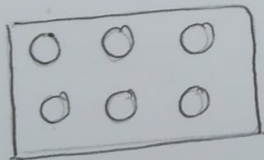
INGREDIENTES:

- 20 CASTAÑAS
- TABLETA CHOCOLATE NEGRO PARA REPOSTERÍA (1/2)
- ANIS ESTRELLADO * (OPCIONAL)
- 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
- 1/2 BRICK DE NATA
- MOLDE (HIELOS)



1. HERVIR AGUA CON 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR, CUANDO EMPIECE A HERVIR AÑADIR LAS CASTAÑAS. COCERLAS DURANTE 10' (+)
2. EN UN BOL DE CRISTAL AGREGAMOS CHOCOLATE, 1/2 BRICK DE NATA Y MANTEQUILLA. BATA MANUA HASTA QUE SE DERRITA EL CHOCOLATE.

3.



COLOCAMOS CASTAÑA EN CADA UNO DE LOS COMPARTIMENTOS DEL MOLDE DE SÍLICONA Y BAJAMOS CON CHOCOLATE.

4. ENFRIAR EN FRIGORIFERO AL MENOS 1h.

¡¡ QUE APROVECHE !!



MANUELA GARCÍA RAMONDE Y FAMILIA





RECETAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE






MARCOS LEIRACHÁ LÓPEZ (4º PRIMARIA)

Bizcocho con castañas de Baltar hecho y decorado por Marcos.

MI RECETA: Bizcocho de castañas

ingredientes

- 4 Huevos
- 170 grs de castañas peladas
- 50 grs de mantequilla
- 170 grs de azúcar
- 100 grs de maicena
- 330 ml de leche entera
- 12 grs de Royal
- 1 pizca de sal



COCINAR con AMOR
te alimenta el alma

pasos

- 1º Cocer las castañas con la leche y la pizca de sal durante 30 minutos. Batir la mezcla
- 2º Batir los huevos con el azúcar
- 3º Añadir el puré de castañas y la mantequilla. Batir.
- 4º Añadir la maicena y la levadura tamizados. Batir
- 5º Hornear 40 minutos a 170 grados



MARIO PÉREZ MOURIZ (DOMIRÓN 6º INFANTIL)

Tarta de San Martiño

Buenos días,

Remito fotos y la receta de una tarta de San Martiño, propia de estas fechas y típica en Galicia. La tarta la hizo Mario Pérez Mouriz, alumno de sexto de infantil del CRA Domirón.

Un saludo





LOIS COUCE LÓPEZ (DOMIRÓN 6º INFANTIL)

Crema de limón con castañas en almíbar

Ingredientes:

4 iogures naturais
zume de un limón e medio
1 bote pequeno de leite condensada
un bote de castañas en almíbar
para decorar: barquillos e raiadura de limón

Preparación:

1. Nun bol botamos a leite condensada e batimos cunhas barillas
2. Engadimos os iogures e o zume de limón
3. Seguimos batindo durante uns minutos ata que a mezcla nos quede cremosa
4. Troceamos as castañas e as engadimos á crema reservando algunha para decorar
5. Botamos a crema en cuncas individuais
6. Decoramos coas castañas, a raiadura de limón. Deixamos enfriar na nevera entre 5 e 6 horas. Antes de servir engadimos un par de barquillos.

Lois Couce López





ISMAEL RODRÍGUEZ LÓPEZ (1º PRIMARIA)

BIZCOCHO DE CASTAÑAS



☒ INGREDIENTES:

- 350 gramos de castañas
- 1 vaso de leche
- 3 huevos
- 175 gramos de harina
- 175 gramos de azúcar
- 80 gramos de mantequilla
- 10 gramos de levadura en polvo
- 4 cucharadas de azúcar glas

☒ ELABORACIÓN:

- 1 Primero hacemos la crema de castañas. Pelamos las castañas, las cortamos en trozos y las ponemos en un cazo con un vaso de leche y un par de cucharadas de azúcar. Que se cocinen 30-40 minutos a fuego medio con cuidado de que no se queden secas. Una vez cocida, las trituramos hasta que quede una crema fina. Se deje enfriar.
- 2 Calentamos el horno a 170° C con calor arriba y abajo. En un bol, ponemos los huevos, la mantequilla y el azúcar y batimos bien hasta que blanquee la masa
- 3 Vamos añadiendo la crema de castañas poco a poco y mezclando bien. Si quedan grumos se puede batir con la batidora eléctrica de mano.
- 4 Mezclamos la harina con la levadura, tamizamos la mezcla directamente sobre el bol y la integramos en la masa con unas varillas manuales.
- 5 Cogemos un molde para horno de unos 18-20 cm, se unta con mantequilla y le colocamos una hoja de papel vegetal para que luego salga bien el



RECETAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE

bizcocho. Incorporamos la masa del bizcocho en el molde y horneamos el bizcocho de castañas.

- 6 A los 20-30 minutos, pinchamos el centro con un palillo. Si sale seco, apagamos el horno. Si sale húmedo querrá decir que no está y deberemos dejarlo unos minutos más. Cuando esté listo, retiramos y dejamos enfriar
- 7 Una vez frío, lo pasamos a un plato de servir y espolvoreamos azúcar glas por encima para mejorar la presentación.





NEREA TEIJEIRO FREIRE (3º PRIMARIA).

Tarta de Castañas y queso

Descubriendo sabores nuevos con esta tarta de castañas y queso.





THIAGO REGUEIRA LAGE (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Tarta de Castaña "San Martiño"

- INGREDIENTES

- ✓ 250 g de castañas
- ✓ 200 ml leche entera
- ✓ 4 huevos medianos
- ✓ 170 g azúcar
- ✓ 30g de azúcar para montar las claras
- ✓ 180 g mantequilla (textura pomada)
- ✓ 100 g harina de trigo de repostería
- ✓ 8 g levadura química
 - Decoración: 50 g de azúcar glass y 50 g chocolate para cobertura

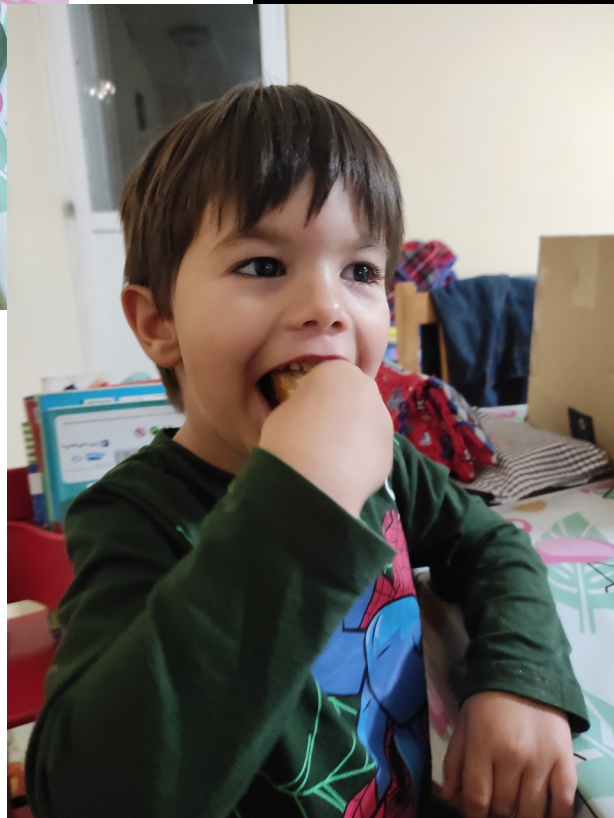
- PREPARACION

- 1 Retirar la mantequilla de la nevera
- 2 Pelamos las castañas y las escaldamos 5 minutos en agua hirviendo. Retiramos del agua y las dejamos enfriar.
- 3 Una vez enfriadas pelamos las castañas, quitándoles la piel y las picamos en cuartos.
- 4 Vertemos la leche entera en un cazo, calentamos y añadimos las castañas troceadas. Las cocemos durante 15 minutos a fuego medio/bajo. Trituramos con la batidora, hasta obtener una crema suave y homogénea. Reservamos.
- 5 Separamos las yemas de las claras. Guardamos las claras en la nevera, para luego montar más fácil. En un bol echamos la mantequilla, el azúcar y las yemas de huevo.
- 6 Batimos todo bien, para que resulte una crema homogénea. Incorporamos ahora la crema de castaña y volvemos a mezclar.
- 7 Preparamos el horno 10 min a 180 °C
- 8 En un bol grande echamos y mezclamos los ingredientes secos (harina y levadura). Incorporamos la crema dulce poco a poco hasta integrar todo bien



RECEITAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE

- 9 Sacar las claras del frigorífico, añadir 30g de azúcar y montamos con una varilla. Las añadimos a la crema mezclando poco a poco con movimientos envolventes.
- 10 Untamos el molde con mantequilla y vertemos la crema de la tarta.
- 11 Horneamos unos 30 / 35 minutos a 180 °C
- 12 Retiramos del horno y dejamos enfriar.
- 13 Decoramos con azúcar glass y finalmente calentamos el chocolate hasta que este líquido y escribimos "SAN MARTIÑO"





ISAAC OREONA CRIBEIRO (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

BROWNIE DE CHOCOLATE E CASTAÑAS

BROWNIE DE CHOCOLATE E CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- 200 GR DE CHOCOLATE
- 250 GR DE MANTEQUILLA
- 4 OVOS
- 100 GR DE CASTAÑAS ASADAS
- 150 GR DE FARIÑA
- 200 GR DE AZÚCAR



1) BATEMOS OS OVOS.



2) DERRETEMOS O CHOCOLATE
COA MANTEIGA E XUNTÁMOLO CO
OVO.



ANTONIO MANSO FERNÁNDEZ (VAL 4º INFANTIL)

Bizcocho de Castañas

Ingredientes para hacer Bizcocho de castañas:

- 350 gramos de castañas (200 g en puré)
- 1 vaso de leche
- 3 huevos
- 175 gramos de harina de trigo (1¼ tazas)
- 175 gramos de azúcar
- 80 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 10 gramos de levadura química (polvos de hornear)
- 4 cucharadas soperas de azúcar glas

Cómo hacer Bizcocho de castañas:

1 Primero, **haz una crema con las castañas**. Para ello, pela las castañas, las córtalas en trozos y ponlas en un cazo con un vaso de leche y un par de cucharadas de azúcar. Deja que se cocinen 30-40 minutos a fuego medio, con cuidado de que no se queden secas. Cuando estén cocidas, tritúralas hasta que quede una crema fina. Deja enfriar. Se puede hacer de un día para otro, de hecho así la crema coge más consistencia y sabor y vale para hacer más platos.

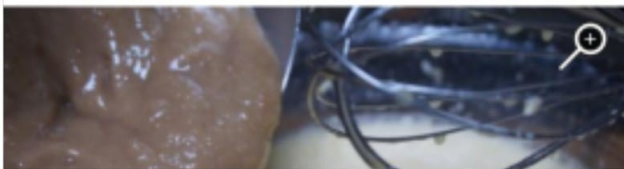


2 Calienta el horno a 170 °C con calor arriba y abajo. En un bol, ponemos **los huevos, la mantequilla y el azúcar** y bate bien hasta que blanquee la masa. Ten presente que cuanto más espumosa quede la mezcla, más esponjoso quedará el bizcocho de castañas.

Truco: para hacer el bizcocho de castañas vegano utiliza leche y mantequilla vegetales.



3 **Ve añadiendo la crema de castañas** poco apoco y mezclando muy bien. Si te quedan grumos, puedes batir la mezcla con una batidora eléctrica de mano.



4 **Mezcla la harina con la levadura**, tamiza la mezcla directamente sobre el bol e intégrala en la masa con unas varillas manuales. Al tamizar la harina se eliminan los grumos y se añade aire, lo que permitirá que el bizcocho de castañas esponje mejor.

Truco: también puedes hacer bizcocho de castañas y nueces añadiendo nueces picadas al punto.

5 Coge un molde para horno de unos 18-20 cm, úntalo con mantequilla y pon una hoja de papel vegetal para que luego salga bien el bizcocho. Incorpora la masa del bizcocho en el molde y **hornea**

6 **A los 20-30 minutos**, pincha el centro con un palillo; si sale seco apaga el horno, si sale húmedo querrá decir que no está y deberás dejarlo unos



RECETAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE





ADRIAN E ZAIRA SÁNCHEZ BARREIRO (3º E 1º PRIMARIA)

FLAN DE CASTAÑAS





MAEL SEIJO RIO (DOMIRÓN 6º INFANTIL)

Nocilla saludable

Receta

150g castañas asadas

200g leche

3 dátiles

3 cucharadas cacao puro





ANTONIO JOSÉ GIL HERNÁNDEZ (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bizcocho de Castañas

- Huevos 6
- Castañas peladas 250 g
- Mantequilla a temperatura ambiente 75 g
- Azúcar 250 g
- Maizena 150 g
- Leche 0.5 l
- Sal un pellizco
- Levadura química 1 cucharada



PREPARACIÓN DE BIZCOCHO

Empezamos cocinando las castañas peladas en la leche, con una pizca de sal, durante media hora o hasta que estén bien tiernas. Trituramos las castañas con la leche y reservamos. En un bol, batimos los huevos, añadiendo el siguiente cuando esté batido el anterior. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que la mezcla quede un poco espumosa.

Unimos la crema de las castañas, la maizena, la mantequilla y la levadura con los huevos y el azúcar. Revolvemos bien y lo vertemos en un molde engrasado con mantequilla o forrado con papel de horno. Horneamos a horno precalentado a 170° durante 45 minutos o hasta que pinchando con un palillo este salga limpio. Dejar enfriar y desmoldar.



ARTAI RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ (DOMIRÓN 4º INFANTIL)

Ensalada de Outono e Cremoso de Castañas e chocolate

Boa tarde!

Enviámosvos as receitas que fixemos. Foi unha experiencia moi chula!

Artai pasouno moi ben cociñando! Aínda que o moi lambón case nos deixa sen ingredientes antes de rematalas...

As castañas encântanlle, e facendo este exercicio descubrimos que lle gustan hasta crúas 😊

Tamén probou a granada que nunca nos coincidira darlla, aínda que non co mesmo éxito...

Como podeis ver nas fotos o cremoso relameuno con ganas e a ensalada foi a máis rica que probou xamáis.

Grazas pola idea profes!

ENSALADA DE OUTONO:

Ingredientes:

- Follas frescas de leituga
- 5 Castañas cocidas
- Media granada
- 4 Tomates cherri
- Friame de pavo
- 1 Lata de atún
- Panciños tostaos
- Aceite de oliva virxe extra
- Vinagre de Módena



1 Chisco de sal

Preparación:

Artai partiu as follas de leituga e foínas colocando na fonte.

Démoslle as castañas peladas e cocidas previamente, e el partiunas en anaquiños pequenos e engadiunas á ensalada.

Fixo rolos coas lonchas de pavo e, despois de cortarllos, foínos colocándoo tamén.

Cun garfo pequeno, Artai foi engadindo o atún.

Cun pouco de axuda, foi extraendo os grans da granada e foínos botando na ensalada.

Dímoslle os tomatiños cherri xa cortados pola metade e foínos colocando onde máis lle gustaba.



RECEITAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE

Para rematar aderezou co aceite de oliva, o vinagre e un chisco de sal. E colocou os panciños tostados polos laterais da fonte.
Ensalada de outono lista para degustar!

Crema de Castañas e Chocolate:



Ingredientes:

300 grs de Castañas
100 grs de Manteiga
1/2 L. de Leite
Chocolate à taza

Preparación:

Pelamos as castañas e cocémolas no leite.
Unha vez cocidas temos que escurrilas e quitarlles a pel.

Logo batimos todo coa batidora.

Preparamos o chocolate à taza.

Quentamos a manteiga para que se poña
blandiña.

Añadimos todo nun bol cō chocolate à taza. Remexemos e volvemos a batir todo xunto na batidora.

Botamos nuns vasos. Esperamos a que enfríe e metemos na neveira unhas dúas horas...

Un rato despois... Listo para tomar!



ADRIÁN HERMIDA FERNÁNDEZ (DOMIRÓN 5°INFANTIL)

Bizcocho de Fruta y Castañas

Buenos días,

Compartimos la receta que hemos preparado y también unas fotos del proceso (Alumno: Adrián Hermida Fernández, 5°inf. Domiron):

Ingredientes:

- 3 huevos
- 6 plátanos maduros
- 1 manzana pelada y cortada en dados
- 1/2 taza de pasas cortadas finas
- 2 tazas de copos de avena
- 1 taza de castañas
- 1 taza de nueces
- 1 cucharada de levadura
- 1/2 taza de aceite de girasol
- canela al gusto

Preparación:

- 1- Bate la avena, las castañas y la levadura en una batidora o procesador de alimentos hasta que formen una harina y déjala en un bol.
- 2- Tritura las nueces pero no las chafes completamente.
- 3- Añade las nueces trituradas, la manzana, las pasas y la canela al bol donde están la avena y las castañas.
- 4- Bate los huevos, los plátanos y el aceite en una batidora hasta conseguir una masa homogénea.
- 5- Añade al bol con los otros ingredientes y mezcla bien.
- 6- Vierte la mezcla en un bol antiadherente preferiblemente y mete al horno, previamente precalentado a 200°, durante 40 minutos.

Receta apta para bebés a partir de los 6 meses.

Un saludo!!!



RECETAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE





ALICIA GUTIÉRREZ MARTÍNEZ (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

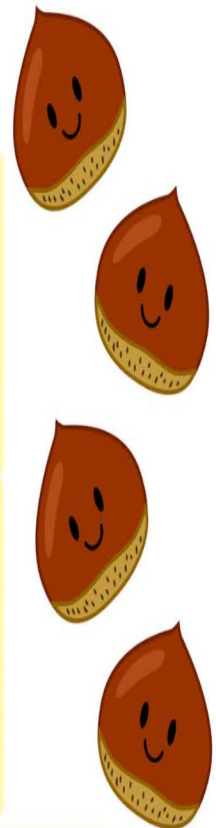
CREMA DE CASTAÑAS



CREMA DE CASTAÑAS

Ingredientes:

- 125 g de castañas
- 80 g de dátiles sen óso
- 50 ml de leite
- 1 culleriña de esencia de vainilla



1. Pelar as castañas.
2. Cocer as castañas.
3. Hidratar en agua quente os dátiles 15 min.
4. Escorrer as castañas e batelas.
5. Escorrer os dátiles e batelos.
6. Mesturar a pasta de castañas e a pasta de dátiles.
7. Engadir o leite e bater todo xunto.





LUKA GAGO NOGUEIRO (DOMIRÓN 4º INFANTIL)

Tortilla de castañas y manzanas

Ingredientes para 6 personas

- 200 g de castañas trituradas o harina de castañas
- 200 g de almendras peladas y picadas
- 100 g de uvas pasas
- 50 g de miel
- 4 manzanas
- 250 g de leche
- 2 huevos
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Preparación:

1. Remoja en agua caliente las uvas pasas durante 30 minutos ,y a continuación escúrrelas y sécalas.
2. Pela y trocea las manzanas.
3. En una sartén,tuesta las castañas trituradas o la harina de castañas durante 10 minutos a fuego lento y reserva en un cuenco.
4. Mezcla todos los ingredientes :las almendras,las pasas ,las manzanas,la harina de castañas,los huevos,la miel,la leche y el aceite.
5. Unta de aceite una tartera,vierte en ella el preparado y cuécelo en el horno precalentado a 180 grados durante 40 minutos.





XIANA MOREIRAS RODRÍGUEZ (SEDES 4º INFANTIL)

Crema de castañas e lentellas

Boa tarde,

Esperamos non chegar tarde.

Esta foi a nosa receita de magosto:

Crema de castañas e lentellas. Xunto a receita e unha foto en familia comendo o prato preparado.

Ingredientes: 200 g de lentellas pardinas (postas en remollo durante 1 hora)

30 g de aceite de oliva

150 g de cebola en anacos

1 dente de allo

200 g de castañas crúas enteiras peladas ou ben 120 g de castañas secas peladas (hidratadas durante 24 horas)

3 poliñas de tomiño fresco

1 follas de loureiro seca

1200 ml de auga

2 pastillas de caldo de verduras ou de polo

1 belisco de pementa negra moída

Preparación:

Poña as lentellas en remollo durante aprox. 1 hora. Poña nunha pota o aceite. Pique a cebola e o allo. Sofrite. Agregue as lentellas remolladas, as castañas, o tomiño, o loureiro, a auga e as pastillas de caldo. Cociña durante 30 min/100° C, e revolve de cando en vez. Espere uns minutos a que baxe a temperatura e retire o loureiro e o tomiño. Triture ata conseguir unha crema homoxénea. Agregue pementa negra e sirva.

Un saúdo,

Roberto Moreiras Eiras





DIEGO RODRÍGUEZ REINOSO (DOMIRÓN 4º INFANTIL)

Castañas Asadas

Hola!

Adjunto las fotos de la receta "súper elaborada" de castañas que hizo Diego, del CRA Domirón(3 años).

Un cortecito...y al horno!!



Un saludo!





ISABEL LÓPEZ SILVA (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

Bizcocho de Castañas

Hicimos un bizcocho para receta do magosto.
Alumna Isabel Lopez, 4 de infantil, escuela Domiron.

Un Saludo
Aline de Paula





MARIO LÓPEZ FERNÁNDEZ (DOMIRÓN 6º INFANTIL)

Tarta de queso de castañas

Buenas tardes,

Perdón por la tardanza. Estuve de baja y no pudimos hacer antes la receta.

Hicimos una tarta de queso de castañas.

Lo primero que hay q hacer es asar las castañas durante 5 minutos aproximadamente.

A continuación las pelamos y las ponemos a cocer junto con la leche, el azúcar y una vaina de vainilla durante 10 minutos a fuego lento.

A continuación trituramos la mezcla y le añadimos los huevos y el queso Philadelphia y dejamos que enfríe todo un poco.

Luego lo ponemos en un recipiente y lo calentamos en el horno a 170° durante 45 minutos.

Una vez hecha finalizados espolvoreando le azúcar glass.

INGREDIENTES:

300 GR. CASTAÑAS

300 ML LECHE

150 GR. AZUCAR

300 GR. QUESO PHILADELPHIA

4 HUEVOS

1 VAINA O CUCHARADITA DE VAINILLA

1 PIZCA DE SAL

Gracias por todo y disculpad el retraso.

Un abrazo.



RECETAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE





LUCAS DAVID LEIVA MOJICA (DOMIRÓN 5° INFANTIL)

Postre de Castañas





CELIA FRAGA CAMPELLO (DOMIRÓN 5º INFANTIL)

MAGDALENAS DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

Bos días, adxuntamos as fotos e a receita da actividade feita con castañas.

INGREDIENTES:

150 gr de avellañas crudas sen pel
100 gr de chocolate negro en pedazos
4 ovos
120 gr de azúcar moreno
150 gr de manteiga
560 gr de castañas cocidas pelañas
1 sobre de levedura
1 cullarada de bicarbonato

PREPARACIÓN:

Precalentar o forno a 200
Triturar as avellañas e o chocolate e reservar
Bater os ovos, azúcar e manteiga.
Añadir as castañas e triturar
Añadir levedura, bicarbonato e a mezcla de chocolate e avellañas e mesturar todo.
Encher ata 3/4 partes os ocos dos moldes despois de colocar o papel
Hornear durante 30-35 minutos.
Esta é a receita que fixemos con Celia, enviámosvos unhas fotos para que vexades o que desfrutamos.
Saúdos.





RECEITAS CON CASTAÑAS PARA UN MAGOSTO DIFERENTE





XOEL DARRIBA LÓPEZ (SEDES 5º INFANTIL)

TARTA DE QUEIXO E CASTAÑAS.

TARTA DE QUEIXO E CASTAÑAS



INGREDIENTES

- 300 GR. DE CASTAÑAS
- 350 GR. DE LEITE
- 120 GR. DE AZÚCAR BLANCO
- 30 GR. DE AZÚCAR MORENO
- 4 OVOS
- 350 GR. QUEIXO CREMA
- 1 POUKO DE SAL
- 20 GR. MANTEIGA
- * MOLDE 20cm DIÁMETRO

PAI DJ

1. PELAMOS E COCEMOS AS CASTAÑAS
PRECALENTAMOS O FORNO A 170 GR.
2. BOTAMOS O LEITE NUNHA POTA E QUENTAMOLA.
3. ENGADIMOS O AEUURE, AS CASTAÑAS E O SAL.
E COCIÑAMOS 20 MINUTOS ATA QUE FERVA.
4. TRITURAMOS COA BATIDORA E RESERVAMOS NA
NEVERA.
5. CANDO ESTE FRÍO, ENGADIMOS O QUEIXO E
OS OVOS E BATIMOS.



6. UNTAMOS O MOLDE CON MANTEIGA.
7. BOTAMOS A MASA NO MOLDE E DEIXAMOS REPOUSAR 5 MINUTOS.
8. METEMOS A TARTA NO FORNO DURANTE 50 MINUTOS.
9. RETIRAMOS DO FORNO, DESMOLDAMOS E DEIXAMOS ENFRIAR.

E A COMER



BO PROVEÍTO



ALEJANDRA VÁZQUEZ FANDIÑO (3º PRIMARIA)

Receta de castañas con queixo

ALEJANDRA 3ºEP

Receta do magosto

RECETA DE CASTAÑAS CO QUEIXO



INGREDIENTES

300gr de castañas asadas

300 ml de leite

150 gr de azucre

300gr de queixo

philadelphia

4 ovos

1 pizca de esencia de

Vanilla

1 pizca de sal



PASOS:

1- Asamos as castañas no forno ou no microondas

2- Unha vez asadas, as pelamos lla quitamos a pel

3- Nun cazo cocemos as castañas con o leite e azucre e

a esencia de vanilla durante 10 min a lume baixo

4- Unha vez cocidas as trituramos con a batidora. E engadimos os ovos e o queixo philadelphia

5- quitamos o forno e vertemos a masa en un molde

a 20cm. Horreamos durante 45 min a 170º

6- Espolvoreamos o azucre glas e xa temos unha rica tarta



ALEJANDRA



ALEJANDRO LÓPEZ SALGADO (3º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

ALEX 3º E.P.

Receita do magosto

Biscoito de castañas



INGREDIENTES

- 100 gr de castañas picadas
- 250 gr farinha DE trigo 1 ovo de leite
- 1 Sobte de Colfal
- 150 gr de azucre
- 200 gr de manteiga
- 1/2 tacha Gloss
- 5 ovos



PASOS:

- 1 Primeiro asa as castañas e picalas
- 2 Despois pon as castañas a quentarse coa leite.
- 3 ~~coa leite~~ Colle unbol e mesturala o resto dos ~~o~~ ~~de~~ ~~unbol~~ e Mes ingredientes.
- 4 Despois en galleta a leite coas castañas á ~~mescl~~
- 5 ~~mescla~~ anterior e leatamos.
- 6 Enforma A 190 C, 40 Minutos.
- 7 Por último, decora con azucre Gloss.





ALEXIA ROMALDE GUERRAS (3º PRIMARIA)

Crema de castañas e chocolate

ALEXIA 3ºEP.

Receita do magosto

CREMA DE CASTAÑAS E CHOCOLATE



INGREDIENTES

300gr de castañas

400 ml de leite

3 ovos

100 gr de azucre

25 gr de chocolate

de cobertura



PASOS:

- 1- Escemos as castañas e as pelamos.
- 2- Trituramos as castañas coa leite.
- 3- Batimos os ovos nun cuenco co azucre ata que dolen o tamaño.
- 4- Ponemos o leite ao lume, cando ferva botamos a mezcla anterior.
- 5- Engadimos as castañas trituradas removemos todo ben.
- 6- Botamos o chocolate en trozos que se ira derretindo coa calor da crema.



- 7- Deixamos que enfria e listo para comer.





CELIA MOURENTE ROMERO (3º PRIMARIA)

Crema de Castañas

CELIA 3º E.P.

Receita do magosto

CELIA



INGREDIENTES

1 Kg de castañas
1 litro de caldo de polo
1/4 litro de nata líquida
Sal



PASOS:

- Primeiro pon unha pata ao lume co caldo de polo e engade uns grams de ^{agua} ~~agua~~.
- Póñas as castañas e ponas dentro da pata. Deixas cocer lentamente durante un par de horas.
- Despois leita a nata sobre o caldo.
- A continuación leita todo coa batidora.
- Por último corixe a textura engadindo algo de caldo.



¡Que aproveite!





DANIEL PAZ LÓPEZ (3º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

DANI 3º EP.

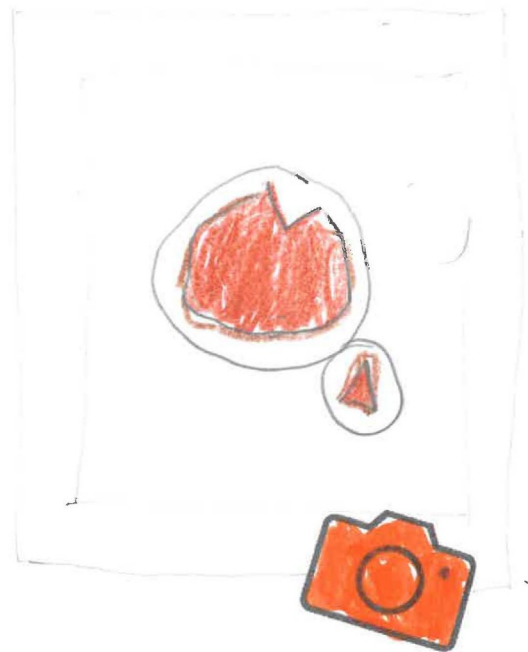
Receita do magosto

Biscoito DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

- 6 ovos
- 0,5 L leite
- 250 gr azucre
- una cucharada de fermento
- 250 gr castañas
- manteiga
- un pouco de sal



PASOS:

primero cuece las castañas en la leche con la sal media hora. mezcla la leche con la leche a temperatura echa en un bol las castañas con y añade el azucre. mezcla la crema de las castañas, manteiga, manteiga, azúcar, fermento y sal. echa en un molde y échalo en el horno a 170° 45 min de cocción. enfría de inmediato.





HUGO GUOZAO CORRAL ANEIROS (3º PRIMARIA)

Crema de castañas

HUGO 3º E.P.

Receita do magosto

CREMA DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

1-500^{gr} castañas

2-1^{litro} leite

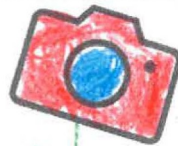
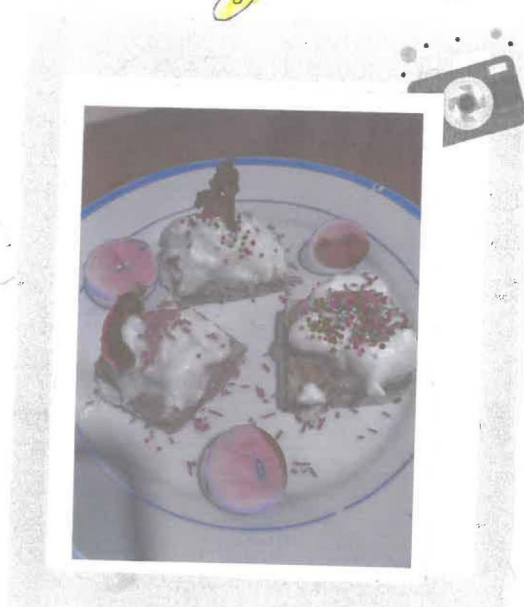
3-500^{gr} azucre

4-1^{paquete} de sal

5-los gomas de vanille

6-300^{ml} de nata

7-4^{unidades} de cravos



PASOS:

1- Pon a cocer as castañas en auga 70'
mentres que pels as castañas
Despois pon a cocer as castañas no leite e engade o
azucre, sal e vanille beixo cocer 20'
trituramos todo coa batidora.

Por último: mezclare todo coa
nata e o azucre.





IVÁN ANCA AGUIAR (3º PRIMARIA)

Biscoito de Castañas

IVÁN 3º EP

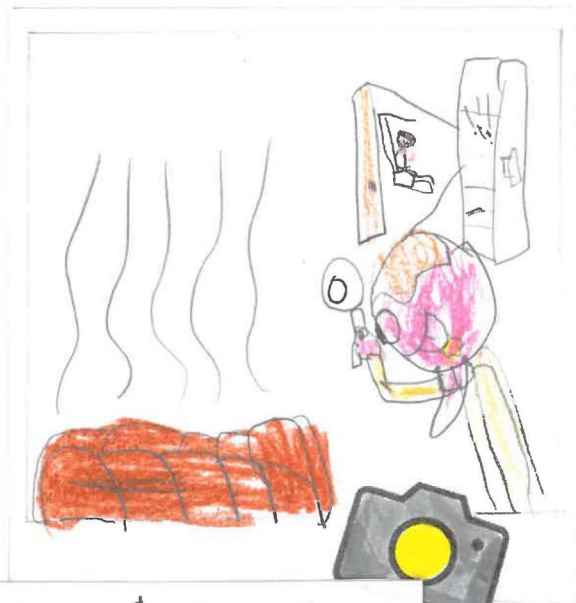
Receita do magosto

BISCOITO DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

- 16 ovos
- 25g castañas peladas
- 75g manteiga
- 250g azucre
- 150g maizena
- mediditza de leite
- 8 una cucharada e biscoito
- 7-rol!



PASOS:

- Primeiro cocemos as castañas no leite cunha piza de sal durante media hora.
- A continuación trituramos as castañas coa leite.
- Batemos as oleas e engadimos o triturado do azucre. Batemos ata que a mescla quede espumosa.
- Engadimos a maizena, a manteiga e a lechadura.
- Por ultimo, batemos nun molde e cocemos a 170 durante 45 minutos. Deixamos engar e listo para comer.





JAVIER TEIJEIRO CABADAS (3º PRIMARIA)

Torta de castañas de la abuela

JAVI 3º E.P.

Receta do magosto

Torta de castañas de la abuela



INGREDIENTES

~~C~~ castañas

80 gr manteiga

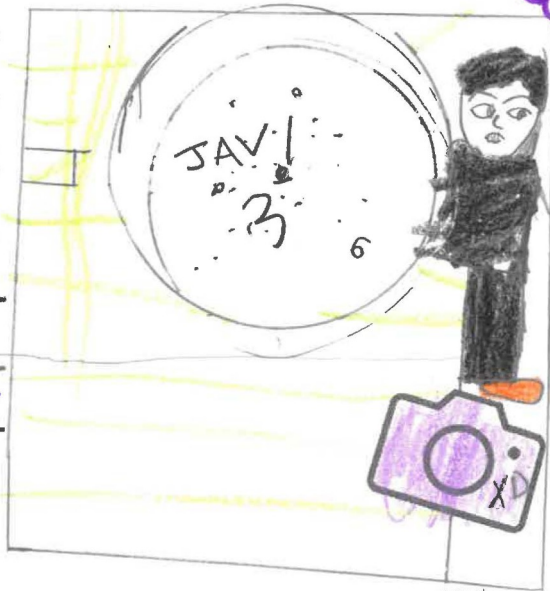
2 azúcre

125 ml leite

300 gr crema de castaña

1 callada

180 gr de galletas



PASOS:

Primeiro fai a crema de castaña.
 despois machaca as galletas e mézclalas coa
 manteiga derretida para facer a base.
 quenta a nata con dous culleres de
 azúcre e cando este quente le añades
 a crema de castañas.
 continuación disólves a callada na leite
 e añadesela a crema de castañas.
 Finalmente bate a mezcla
 coa base de galleta.





LEIRE GATO AMENEIROS (3º PRIMARIA)

Mousse de castañas

LEIRE 3ºEP

Receita do magosto

MOUSSE
DE
Gastaña



INGREDIENTES

250 g de puré de castañas.

4 ovos.

2 roqueiros naturais azucreados.

4 cucharadas de azucre

30 g de abelais picados



PASOS:

Traballamos as xemas con o azucre hasta que esten mozo cremosas, engadir el puré de castañas y mezclar ben. A gregar roqueiros y, por ultima, incorporar coidamente as calcoras a puntina de neve.

Repartir en copias de cristal y desas en el gizo algunas harinas antes de servir. Servir con unhas abelais picados por encima





LEO FERNÁNDEZ REY (3º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

Receita do magosto

BISCOITO DE CASTAÑAS

LEO 3º EP



INGREDIENTES

- 4 huevos, 770gr castañas
- 50 gr manteiga, 770gr de
- azúcar
- 100 gr de maizena,
- 330 ml de leche, 77 gr
- de levadura química
- 7 pices de sal



PASOS:

- (1) Pelar as castañas e cocelas con na leite.
- (2) Logo trituramos todo ~~o~~ leite todo a batidora.
- (3) Despois batemos os ovos co azucre nun recipiente ata que dobre o seu tamaño. Bata a crema de castañas e a manteiga e batemos. por último engadimos a maizena e a levadura, mexamos amodoiro para volver a batir. Precalentamos o forno por arriba y por abaixo a 170º e collemos un molde e engadimos a mezcla. O tempo no forno durante 40 minutos.
- (4) Deixamos enfriar e desmoldar fin





MANUEL DOPICO VARELA (3º PRIMARIA)

Castañas cocidas

MANUEL 3º E.P.

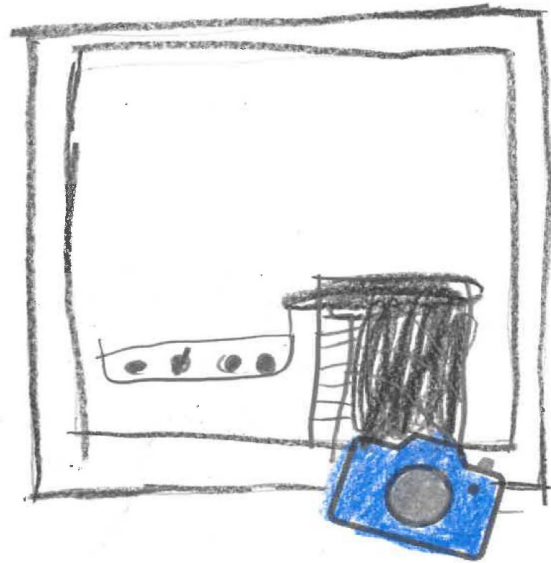
Receta do magosto

CASTAÑAS COCIDAS



INGREDIENTES

- Castañas
- Auga
- Arroz
- Sal



PASOS:

- Primeiro pelamos as castañas
- Despois lechamos a auga nun
- Cazo, botamos as castañas.
- Engadimos un pouco de sal e un pouco de arroz.

Esperamos a que ferban as castañas: A comer!





MAURO CASTRO FERNÁNDEZ (3° PRIMARIA)

Biscoito de castañas

MAURO 3°EP

Receita do magosto

BISCOITO DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

castañas
ovos
farina
manteiga
azúcar
leite



PASOS:



- Primeiro trituramos as castañas e as deixamos a parte.
- Depois batemos os ovos e engadimos a farina o azucre a manteiga e o leite.
- E mezclamos todo e ao forno, a 180°C uns 35 minutos.
- Por último deixamos enfriar, batemos mermelada de gresca por último listo para comer





NEREA TEIJEIRO FREIRE (3º PRIMARIA)

Tarta de castañas y queso

NEREA 3º E.P.

Receita do magosto

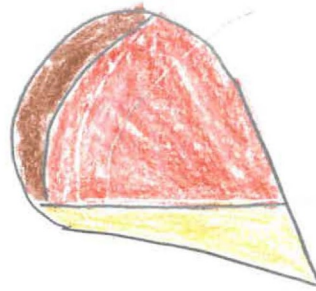
Torta de castañas e queixo

Nerea 3º



INGREDIENTES

- 300 gr de castañas
- azadas 300 ml de leite
- 150 gr de azucre
- 300 de queixo de untas
- 4 ovos 1 curvadora
- esencia de vainiña
- 1 pizca de sal



PASOS:

- 1º Aza as castañas e pelaa
- 2º Nun m. cozee case as castañas coa leite, e o azucre e a esencia de vainilla, e lume baixa
- 3º Tritura a mezcla
- 4º Agrega os ovos e o queixo de untas
- 5º Deixa repasar uns minutos en a mezcla
- 6º verte no molde durante 45 minutos a 170 grados
- 7º os pelaa coa azucre glas.





VALERIA DAUDI GRANDAL (3º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

VALERIA 3ºEP

Receita do magosto

VALERIA



INGREDIENTES

- 6 ovos • 250 gr de castañas peladas • 75 gr de mantequilla • 250 gr de azucre • 150 gr de maizena
- medio litro de leite
- belisco unha culler de levedura.



PASOS:

Primeiro: cocer as castañas peladas no leite unha pouco de sal, durante media hora, despois, triturar as castañas e coa leite ~~que queda~~ ^{despois} Acostumacion nun bol, leate os ovos, ~~que queda~~ ^{que queda} engade o azucre e sigue batendo ata que queda un pouco espumosa.

Mais tarde subata crema de castañas, maizena manteiga e a levedura cos ovos e o azucre último bate con e nun molde engrasado con manteiga.

Para finalizar, hornea a 170° duran 45 minutos. Deixa enfriar e desmolda, a está lista para comer.



Comer





ZAIRA SÁNCHEZ BARREIRO (3º PRIMARIA)

Flan de castañas

ZAIRA 3º E.P

Receta do magosto FLAN DE CASTAÑAS



INGREDIENTES

- Castañas
- leite
- Azucre
- Ovos
- Caramelo líquido



CASTAÑAS



PASOS:

- Primeiro coce as castañas
- A continuación calenta a leite co azucre
- logo añade os ovos batidos e as castañas peladas
- Por último bata o caramelo e toda a mezcla e metela nun recipiente e metelo ao forno 50 minutos ao baño María.





ADAN SALAZAR GÓMEZ (4º PRIMARIA)

Flan de castañas

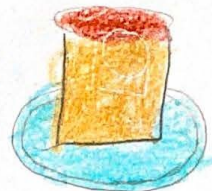
Receta do magosto

Flan de castañas



INGREDIENTES

- 100gr de castañas
- 3 ovos
- 400ml. de leite
- 6 cucharas de sopa de azucre
- 1 ml de limon
- caramelo liquido
- $\frac{1}{2}$ cullos de vainilla



PASOS:

- 1º - POÑR OS CASTAÑAS EN AUROSA - FERRENDAS 3 min. pelar
- 2º - QUENTAR O LEITE, A NEL DO LIMON, O AZUCRE E A VAINILLA
- 3º - BOTAR AS CASTAÑAS E COZER 20 min.
- 4º - AUBA O LIMON E LEITE. ENGADIR OS OVOS E MESTURAR.
- 5º - POÑER O CARAMELO NUN MOLDE E BOTAR A MESTURA.
- 6º - METER O FLAN O FORNO A 165º O BANHARIA DURANTE 45 min.



ADAN 4º



ÁLEX CASTRO MARTÍNEZ (4º PRIMARIA)

Bica de castañas

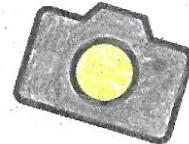
Receita do magosto

Bica de castañas.



INGREDIENTES

- 250g de farinha de castañas.
- 8 claran de ovos.
- 100g de farinha de trigo.
- 400g de azucre.
- 350g de nata para montar.
- 40g de azucre (para a cobertura),
- malde metálica rectangular, 30x20cm.
aprox.
- papel de forno.



PASOS:

- 1º Separar as claran das xemar e as montar as deixando as a punta de neve.
- 2º Tamizar a farinha e mesturamos.
- 3º Engadimos o azucre pouco a pouco.
- 4º ~~Sobre~~ o merengue, leatamos pouco a pouco as farinas remexendo ben.
- 5º Montamos a nata e engadimos ao resto da crema.
- 6º Ponemos papel de forno na malde e leatamos a crema.
- 7º Con coadzer leatamos azucre sobre a superficie.
- 8º Metemos na forno durante 30/35 minutos a 180º.



Alex 4º





BRAIAN ROMERO VARGAS (4º PRIMARIA)

Crema doce de castañas

Receita do magosto

Crema doce de castañas



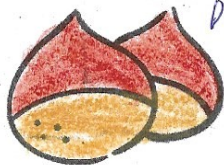
INGREDIENTES

- 1 kg de castañas, péis castañas
- 1 kg de azucre
- 1 moza
- 200 ml de auga
- canela en rama
- vainillo



PASOS:

- 1º Retirar a casca exterior das castañas
- 2º cocerlas a lume medio durante 30 MIN
- 3º Encher o líquido e deixalas enfriar uns minutos.
- 4º Poner as tarras ao forno e queimar a 170°C durante 20 minutos; servec as tarras
- 5º Poner azucre nunha cazola e engadir un vaso pequeno de auga.
- 6º Engadir a moza melada e rasada a canela e as castañas trituradas REMOVER ben e servec; cozer a lume lento durante 30-45 min, ata que espese.
- 7º Encher cada tarro, PECHAR e poner boa saída DEIXAR enfriar para que seque perfecto.



BRAIAN 4º





MARCOS LEIRACHÁ LÓPEZ (4º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

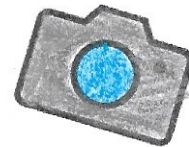
Receita do magosto

Biscoito de castañas



INGREDIENTES

- 4 ovos
- 770 grs de castañas peladas
- 50 grs de manteiga
- 170 grs de azucre
- 100 grs de maizena
- 330 ml de leite enteiro
- 12 grs de fermento
- 1 pizca de sal



PASOS:

- 1º Cocer as castañas coa leite e unha pizca de sal durante 30 minutos. Bater a mestura.
- 2º Bater os ovos co azucre.
- 3º Engadirlle o puré de castañas e a manteiga. Bater.
- 4º Engadirlle a maizena e o fermento tamizado. Bater.
- 5º Enfornar 40 minutos a 170º.



Marcos 4º



MATEO CORRAL DOPICO (4º PRIMARIA)

Queique de Castañas

Receita do magosto

QUEIQUE CASTAÑAS



INGREDIENTES

MAIZENA
LECHE
ROYAL
SAL
HUEVOS
CASTAÑAS
AZÚCAR
MANTEQUILLA



PASOS:

- 1º Cocer as castañas na leite, cunha pizca de sal, durante media hora. Triturar e reservar.
- 2º Nun recipiente, bater os ovos. Engadir o azucre e seguir batendo.
- 3º Unir a crema das castañas, a maizena, a manteiga e o fermento cos ovos e o azucre. Revolver ben e verter nun molde con papel de forno.
- 4º Meter no forno a 170º durante 45 min. Deixar enfriar e quitar do molde.

MATEO

4º





MIGUEL GARCÍA LINARES (4º PRIMARIA)

Tarta de castañas

Receita do magosto

Tarta de Castañas



INGREDIENTES

- Castañas 375 g
- Manteiga 50 g
- Leite 250g
- Ovos 3
- Azucere 75 g
- azucere para facer o
caramelo 30g



PASOS:

- 1º Preparar un caramelo na tixela.
- 2º Cocer as castañas en 5 minutos dándollos un corte.
- 3º Mezclar o azucere con xema.
- 4º Engadirlle a crema de castañas cocidas.
- 5º Bater os clavas e engadilas ao bol.
- 6º Rellenar o molde caramelizado e cocer ao baño María no forno durante 30 minutos.



Miguel 4º



NOA PIÑEIRO VARELA (4º PRIMARIA)

Galletas de castañas

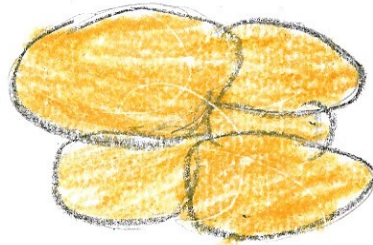
Receita do magosto

Galletas de Castañas



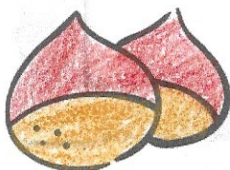
INGREDIENTES

- 100 de farinha
- 30g de Copos de Avena
- 60g de Castañas Pi longas
- 60g de crema de castñas
- 100 gramos de azuicar
- 1 ovo
- 1 pizca de Bicarbonato

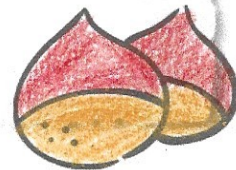


PASOS:

1. PICAR as Castañas.
2. Poñer as Castañas a remolla a noite anterior.
3. PICAR as Castañas.
4. Mesturar todos os ingredientes nunha cunca.
5. Amasar e deixar reposar a masa na nevera.
6. Facer bolitas coa Masa e Metelas na forma.
7. Queantar a forno a 180º e enfornar as Galletas 15 Min.



Noa 4º





RAÚL LÓPEZ ALONSO (4º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

Receita do magosto

Biscoito de castañas



INGREDIENTES

- Castañas 350g
- 3 ovos
- Farinha de trigo 175g
- Azucre 175g
- Mantequilla 80g
- Levadura 10g
- Un pouco de leite



PASOS:

- 1º Pelar as castañas cocidas con leite e dous archarados de azucre.
- 2º Trituralas co batedor.
- 3º Bate as ovos a manteiga e o azucre.
- 4º Engadir a crema de castañas pouco a pouco e mesturar ben.
- 5º Bate a farinha, o fermento e leite.
- 6º Engasar un molde con manteiga e baton a masa.
- 7º Por ultimo enfornar a 180º durante 30 minutos.



Raúl 4º





XOEL NAVEIRAS FERNÁNDEZ (4º PRIMARIA)

Biscoito de castañas

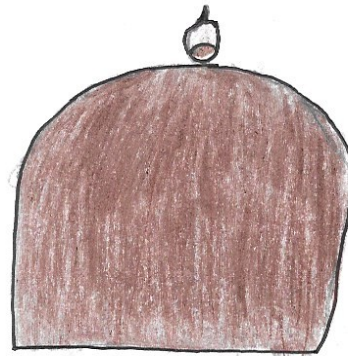
Receita do magosto

Biscoito de castañas



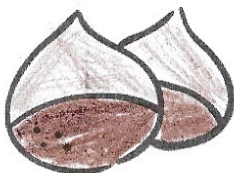
INGREDIENTES

- 500 gr de castañas
- 300 gr de farinha
- 4 ovos
- 1 cucharada de bicarbonato en polvo
- 300 gr de azucre
- 50 gr de manteiga



PASOS:

- 1º Poner a ferver en auga os castañas.
- 2º Inturvar os castañas para formar un puré.
- 3º Bata os ovos, a manteiga e o azucre.
- 4º Engadir a farinha, o fermento e o puré de castañas. Misturar todo.
- 5º meter ao forno a 180º durante 20 minutos.



XOEL 4º

