

I concurso de...

@magostoreceitas



IES ÁLVARO CUNQUEIRO CURSO 2016-2017

Receita: BIZCOITO DE CASTAÑA. (Paula Moguer)

Ingredientes:

6 ovos.

250 gr de castañas peladas.

75 gr de manteiga a temperatura ambiente.

250 gr de azucre.

150 gr de maicena.

½ l de leite.

Un chisco de sal.

1 cullerada de fermento.

Elaboración:

Cocemos as castañas no leite, cun chisco de sal, durante media hora ou hasta que estean tenras. Trituramos todo e apartamos. Batemos os ovos, engadimos o azucre e seguimos batendo ata que a mestura quede un pouco espumosa.

Unimos a crema de castaña, a maicena, a manteiga, o fermento, os ovos e o azucre. Remexemos ben e vertemos todo nun mole engraxado con manteiga ou forrado con papel de forno. Despois de precalentar o forno, enforamos 170° durante 45 minutos. Deixamos arrefriar e desmoldamos.

Pódese cubrir con chocolate.



Receita: TARTA DE QUEIXO E MAZÁ. (Candela Abreu)

Ingredientes:

200 ml de nata líquida.

1 mazá Golden.

3 ovos.

1 iogur natural sen azucre.

80 gr de fariña.

200 gr de Philadelphia

135 ml de leite.

Azucre glass.

Elaboración:

Mesturamos todos os ingredientes. Laminamos a mazá e poñemos por riba. Despois espolvoreamos con azucre. Precalentamos o forno 15 minutos e metemos o doce entre 45 e 60 minutos a 180°C. Cando xa está feita pódese arrefriar na neveira.



Receita : FILLOAS RECHEAS (Gabriel López)

Ingredientes:

½ l de leite.

½ kg de fariña. ½ l de leite.

Azucre.

Aceite de oliva.

Elaboración:

Mesturamos o leite, a fariña e a manteiga ata facer unha pasta homoxénea. Poñemos unha tixola ó lume e ímolas fritindo unha a unha, con moi pouca cantidade para que queden moi finas.

Terminadas de facer as filloas, pódense encher de moitas formas, dependendo do gusto de cada casa; chocolate, nata, mel..

