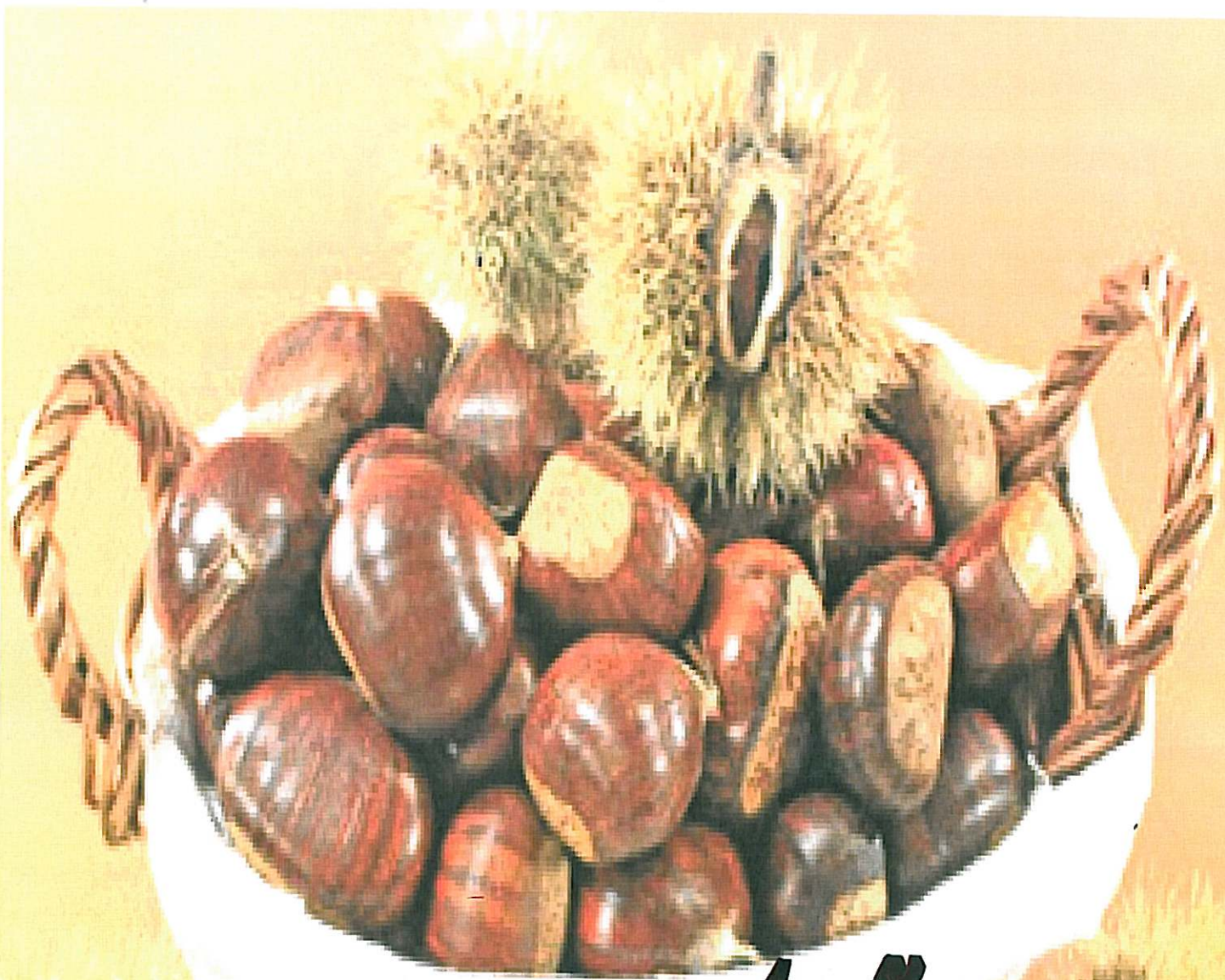


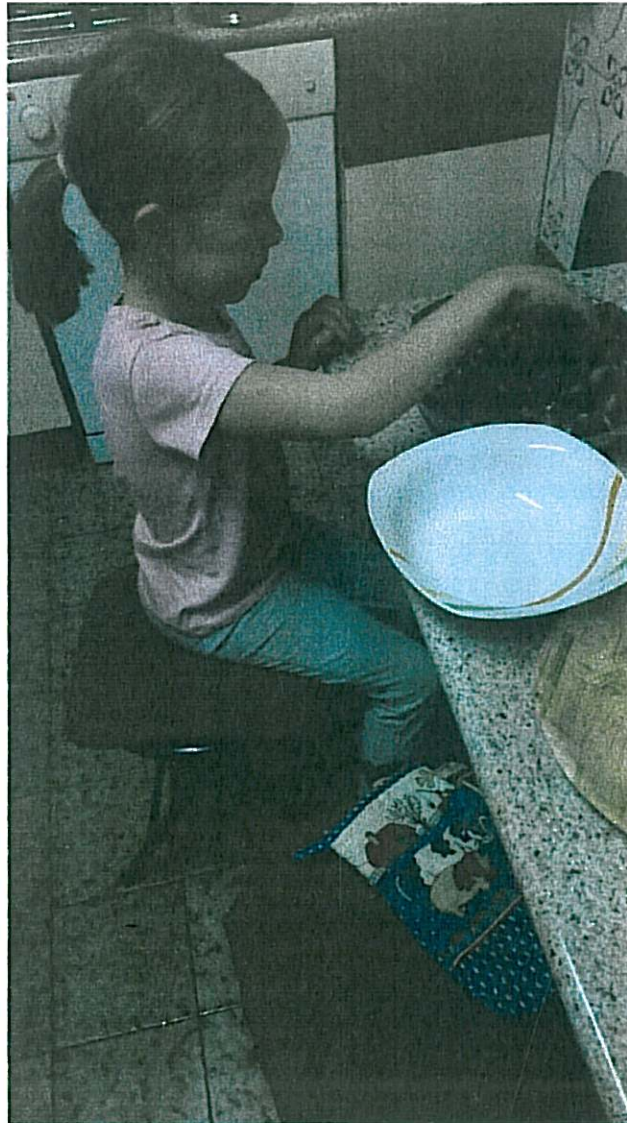
Cocinamos?



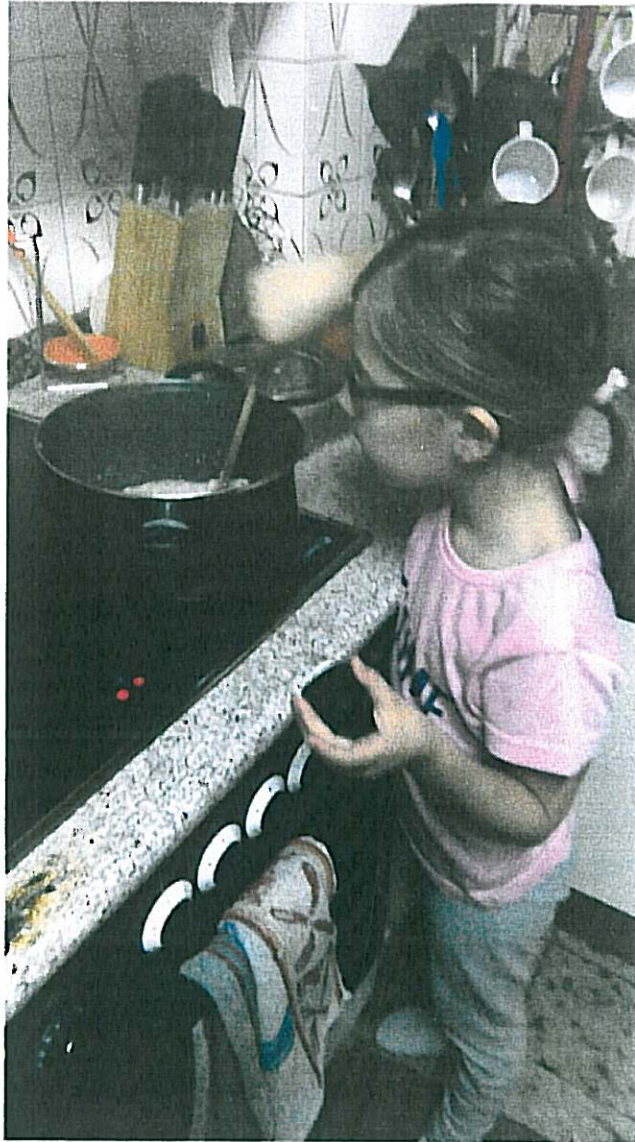
... con castañas.

CEIP Emilia Pardo Bazán
A Coruña
Novembro 2015

O PASTEL DE CASTAÑAS DE ALI



Pelamos as castañas despois de ferverlas un bo anaco en auga.



Unha vez que estén todas as castañas peladas botanse en leite fervendo con un pouquiño de anís e unha ramiña de canela.



Batimos a leite e as castañas para que quede unha crema rica e fina que despois usaremos como recheo dun rico bizcoito.

E o final de todo bótolle uns fideos de cores para darlle o pastel o meu toque persoal.



Doce de queixo e castañas

Crema de castañas

500 gr castañas peladas
500ml Leite
200 g de azucre
Un pouco de sal
vainilla e 1 pau de canela

Cociñar 20 minutos.
Arrefriar e bater



Escaldar

Pelar

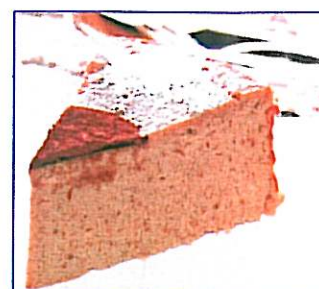
Cocer e bater

Doce de queixo e castañas

4 ovos
300 g de queixo
20g de azucre
300 g de crema de castañas

Bata todos os ingredientes.
Nun bol, untado con
manteiga e fariña, poñer a
mestura. Deixe uns minutos
na neveira para eliminar as
burbullas.

Enfornar 50 minutos a 175
graos.



QUEQUES DE CASTAÑAS

O AVÓ LOLO ENSINA O SEO NETO JORGE *Elez 2-ª*
INGREDIENTES: castañas-fariña-levadura-ovos-ron e manteiga.



ESMAGA AS CASTAÑAS



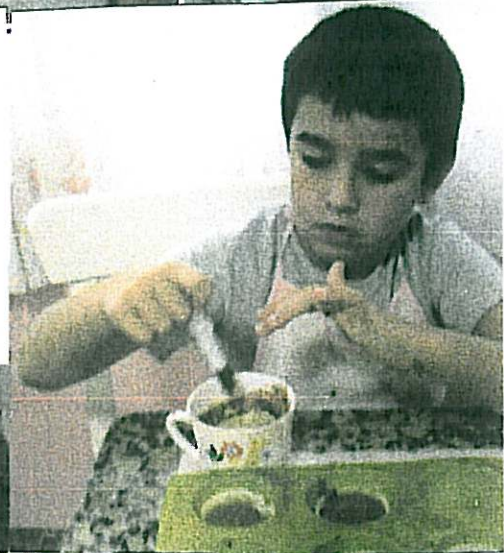
COCE AS CASTAÑAS



PEEL AS CASTAÑAS



Anteriormente LOLO e JORGE
fixeron un os queques con as
castañas-azucere-ron e manteiga





BIZCOITO DE CASTAÑAS



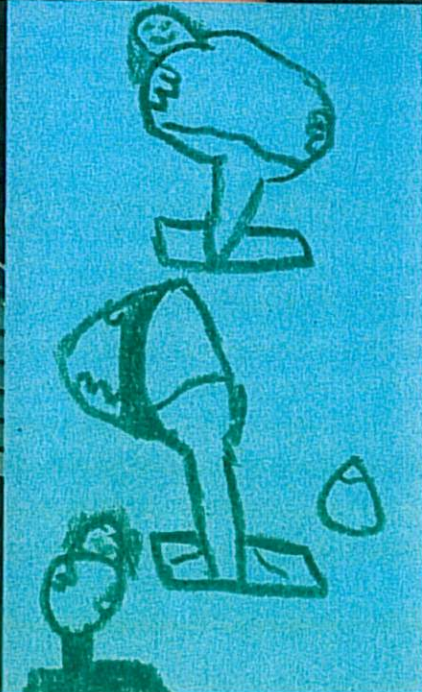
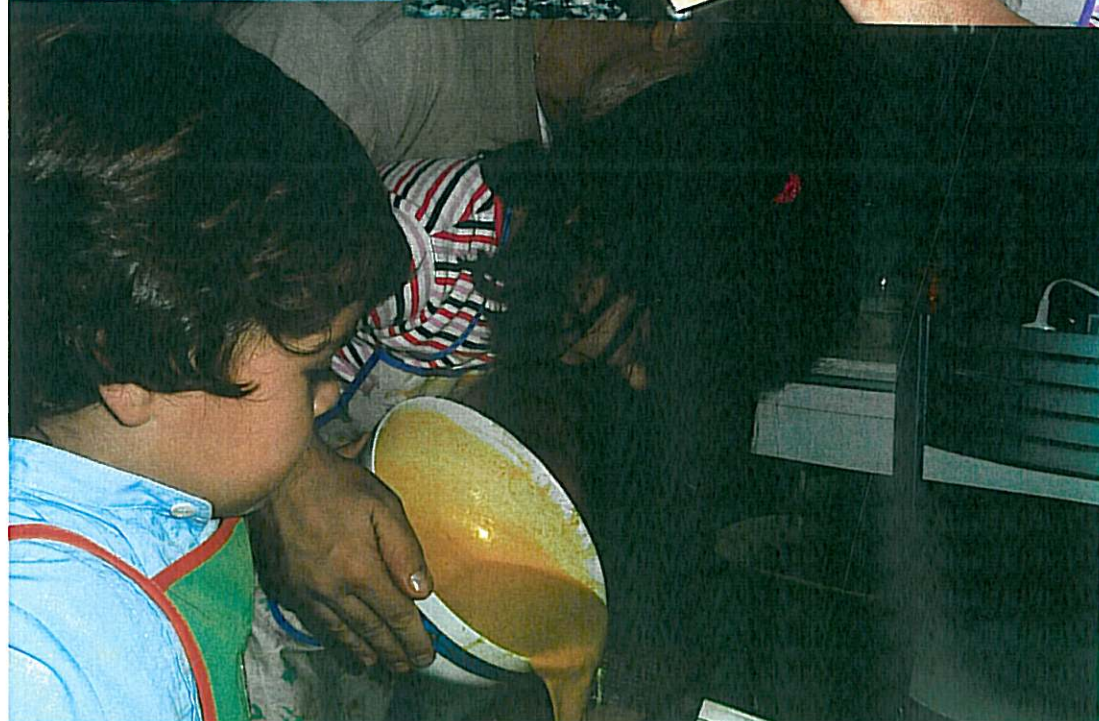
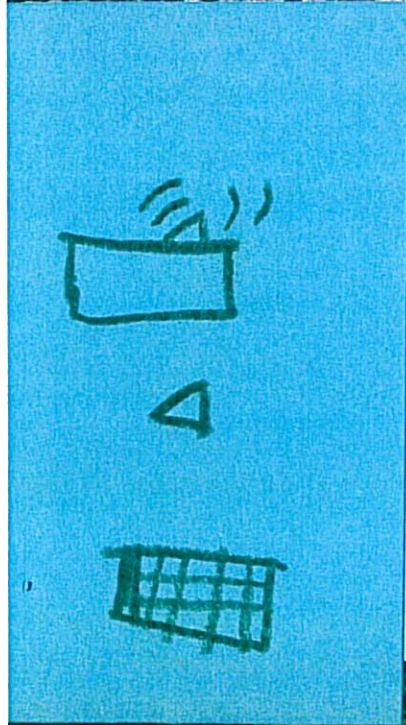
Ingredientes

- 6 ovos
- 250 g de castañas
- 75 g de manteiga en temperatura ambiente
- 250 g de azucre
- 150 g de maicena
- 1/2 l de leite
- 1 chisco de sal
- 1 cullerada de "Levadura ROYAL"

Preparación

1. Poñemos un cazo de auga a ferver. Cando rompa a ferver, botámolas castañas e retirámolas ós 10 segundos.
2. Pelamolas castañas e cocémolas no leite cun chisquiño de sal durante 30 minutos ou ata que esteanben tenras. Moémolas castañas co leite e reservamos.
3. Bater os ovos, engadindo un cando este batido o o anterior. Engadímolo sucre e seguimos a bater ata que a mestura quede lixeiramente "espumosa".
4. Mesturamos a "crema" de castañas, a maicena, e a manteiga cos ovos e o azucre. Remexemos ben e botámolo nun molde untado con manteiga.
5. Metemos no forno (co forno pre- quente) durante 45 minutos a 170C.
6. Quitamos do forno cando ó picar cun coitelo saia limpo. Deixámolo no molde uns 10

Ana Reboiras
Gonzon primaria
2ºB



DULCE DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE

INGREDIENTES

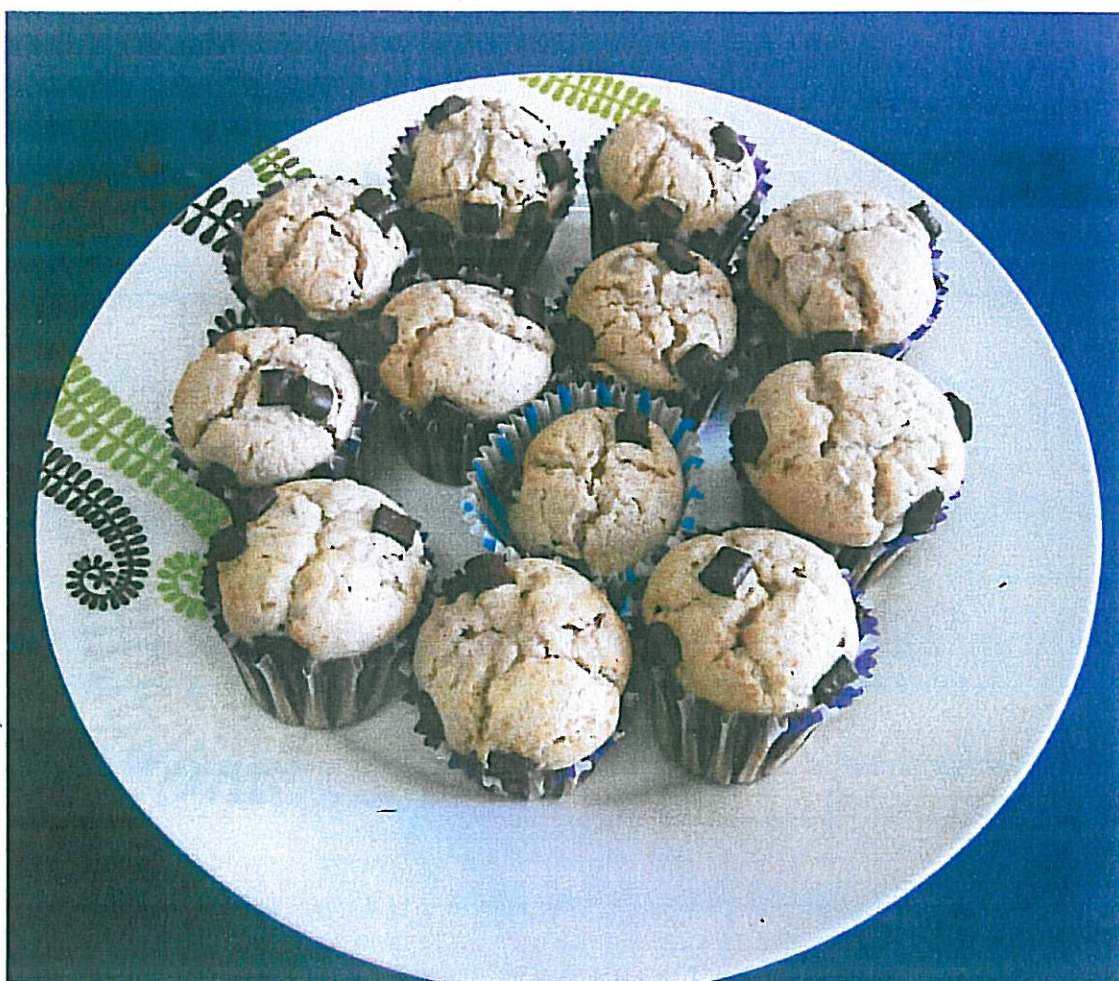
1 Kg de castañas
200 gr de azúcar
5 huevos
1 tableta de chocolate
50 gr de mantequilla
2 cucharadas de azúcar a la vainilla
4 nueces

PREPARACIÓN

Hervir las castañas y pasarlas por pasapurés. Añadir los azúcares, 3 yemas de huevo y batir. Añadir las claras a pto de nieve de 3 huevos. Batir bien y echar en el molde. Meter una hora al horno a 150°. Derretir el chocolate con la mantequilla y añadir las 2 yemas una vez derretido. Verter el chocolate sobre el dulce de castañas ya preparado en una fuente y decorar con las nueces.

"CHOCOLATE
QUE RICO!!"

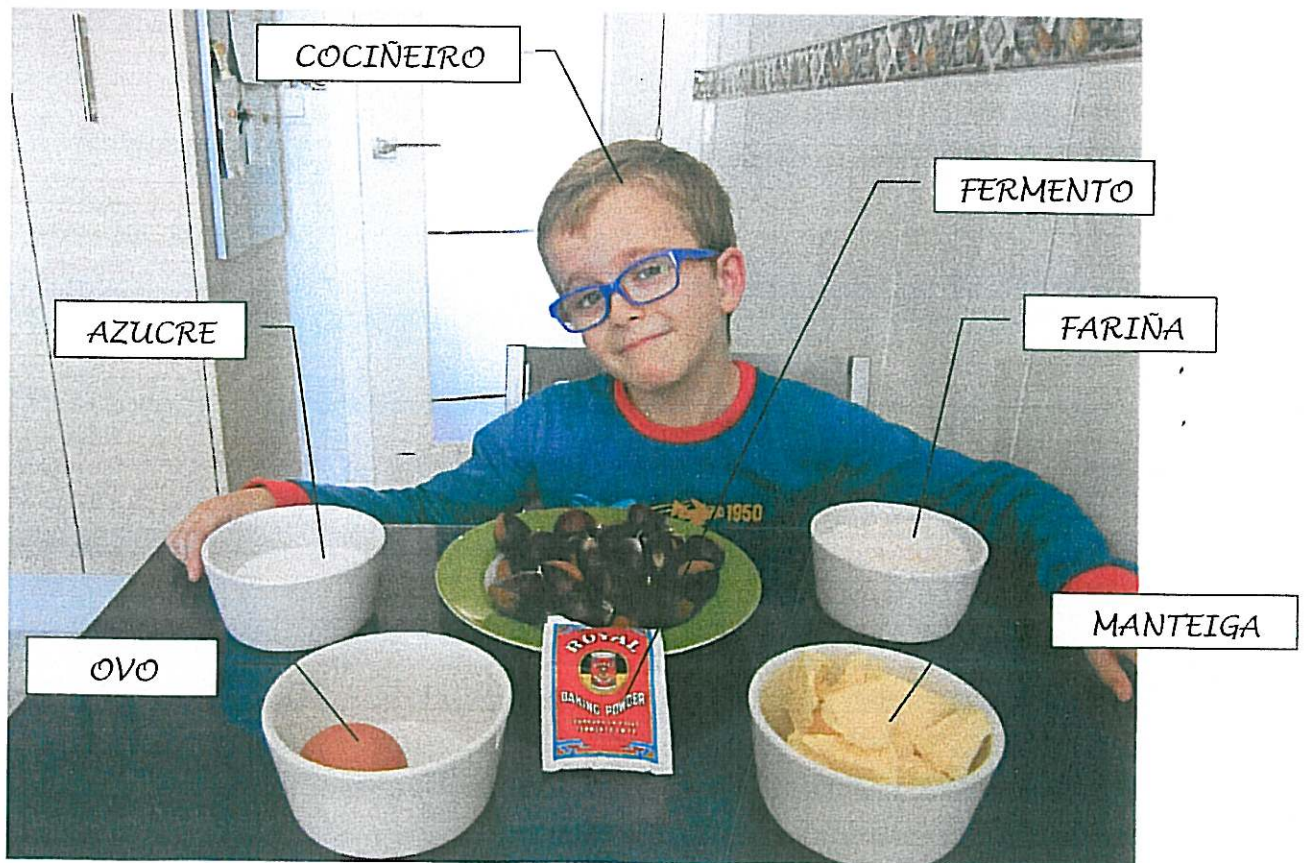
MAGDALENAS DE CASTAÑAS



MARCOS VÁZQUEZ GARCÍA

INGREDIENTES:

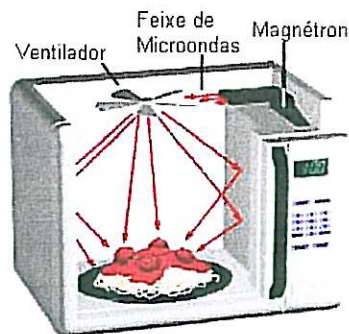
- -1/2kg de castañas
- -1 clara de ovo
- -1 xema de ovo
- -150 gr azucre
- -150 gr de manteiga
- -150 gr de farinha
- -1 cucharadita de fermento en po



PREPARACIÓN:

PASO 1

Limpa as castañas, facer unha muesca co coitelo e mételas no microondas 1 minuto de 100 en 100 gramos.



Pélalas cando aínda estean quentes. Coidado con non queimarse os dedos!!!



Aguanta Marcos, Aguanta!

RECETA DE MAGDALENAS DE CASTAÑAS



Cocer en auga 20 min. (coa axuda dun papá)



Cando estén cocidas facer un puré.

Non estou serio, é cara de concentración.....



PASO 2

Pon nun bol as claras e móntaas.

Cando estean case montadas engade un pouco do azucre e segue montando.



Está chupao....



RECETA DE MAGDALENAS DE CASTAÑAS

PASO 3



Teño o brazo
feito polvo!!

Pon a xema noutro bol, agrega
outro pouco do azucre e monta.

Engade o resto do azucre, a
manteiga a punto pomada e
monta un pouco máis todo
xunto.

Van a estar
boísimas!!

PASO 4

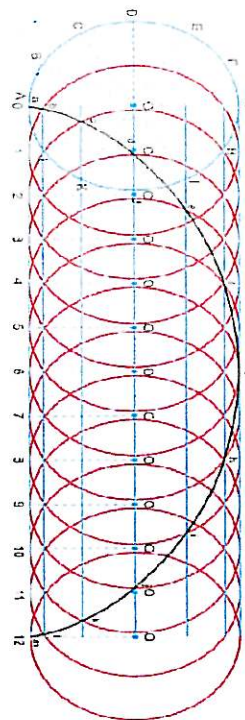
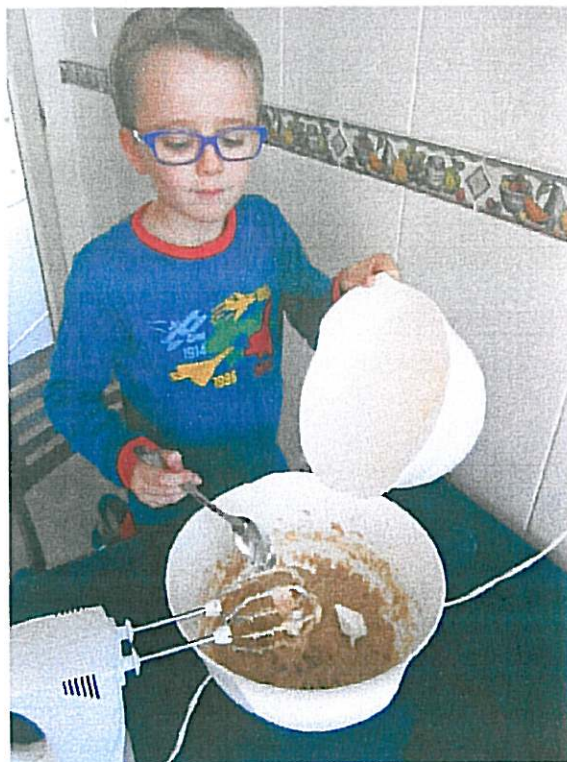
Engadir o pure de
castañas.



Engadir tamén a fariña tamizada
co fermento.

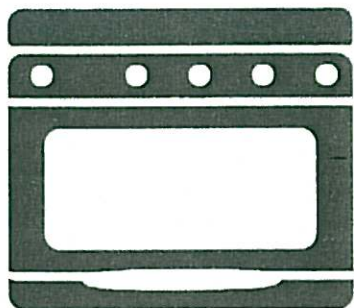
RECETA DE MAGDALENAS DE CASTAÑAS

A continuación las claras montadas e mestura con movimientos envolventes.



PASO 5

Precalienta o forno a 170°C.



Pon as capsulas de papel nun molde para madalenas, para que suban ben.



RECETA DE MAGDALENAS DE CASTAÑAS

Pon a masa nos moldes sen chegar ao bordo.



Mete ao forno a 170°C durante 15/20 minutos.

ANTES:



DEPOIS:



RECETA DE MAGDALENAS DE CASTAÑAS

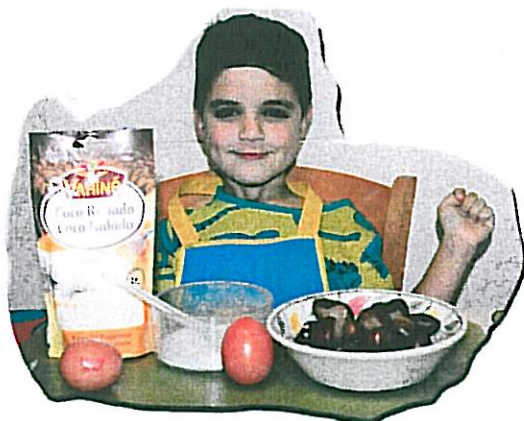
PASO 6

Sacar do forno, deixar arrefriar nunha rejilla



BOLACHAS DE CASTAÑAS E CÓCO

Daniel Ramos Varela (2º A)

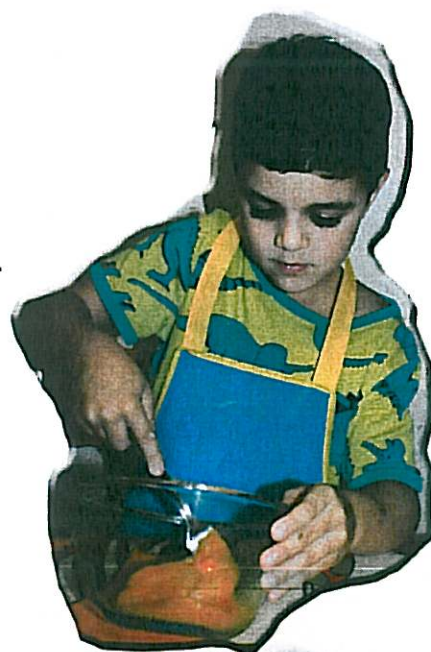


INGREDIENTES:

10	Castañas
100 gr	Coco en polvo
2	Ovos
100 gr	Azucere

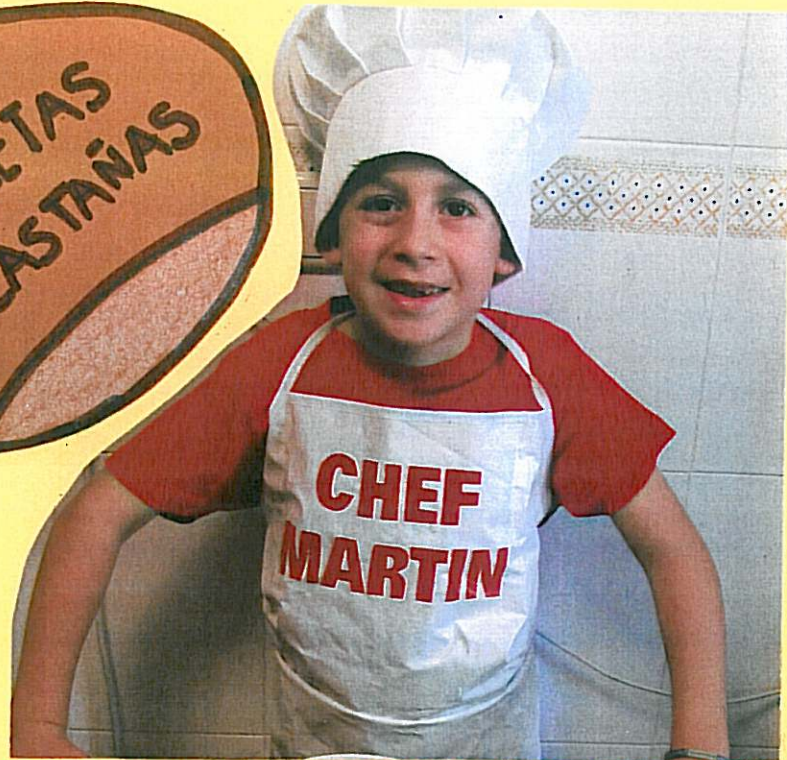
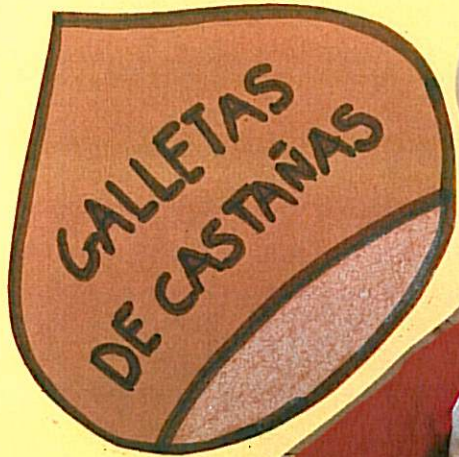
RECEITA

1. Pelar as castañas en cru.
2. Picalas castañas nun morteiro en anacos miúdos.
3. Bater os dous ovos nunha cunca.
4. Botar a azucere nos ovos, mesturar e remexer ben.
5. Botar as castañas e mais o coco en polvo; remexer ben ata desfacer os grumos, da masa formada.
6. Quentar o forno ata acadar os 170 °C.
7. Coa axuda de dúas culleres de café formar coa masa unhas pequenas boliñas, pousalas na bandexa do forno e esmagar ata que teñan o grosor dunha bolacha.
8. Deixalas no forno durante 10 minutos.



"COCIÑAMOS XUNTAS"

Martin Tojeiro Ramos 2º B



INGREDIENTES

200 grs. de castañas peladas e trituradas

3 culleradas de leite

120 grs. de azucre moreno

Un ovo

Unha cullerina de vainilla líquida

150 grs. de farinha

Unha cullerina de levedo

Un chisco de noz moscada

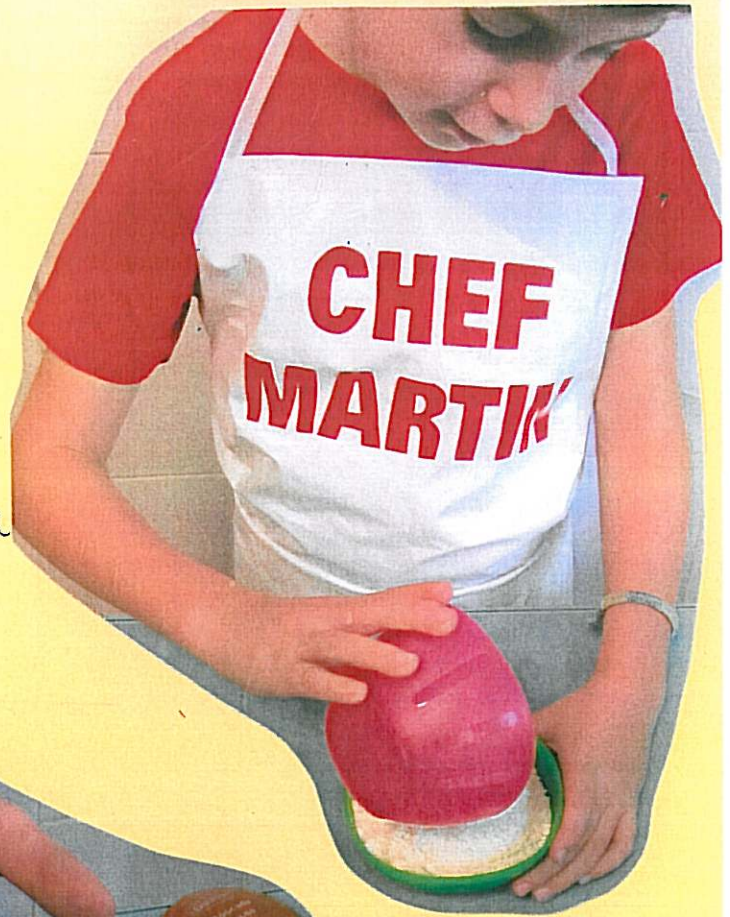
Un chisco de sal

Media cunca de azucre granulado



PREPARACIÓN

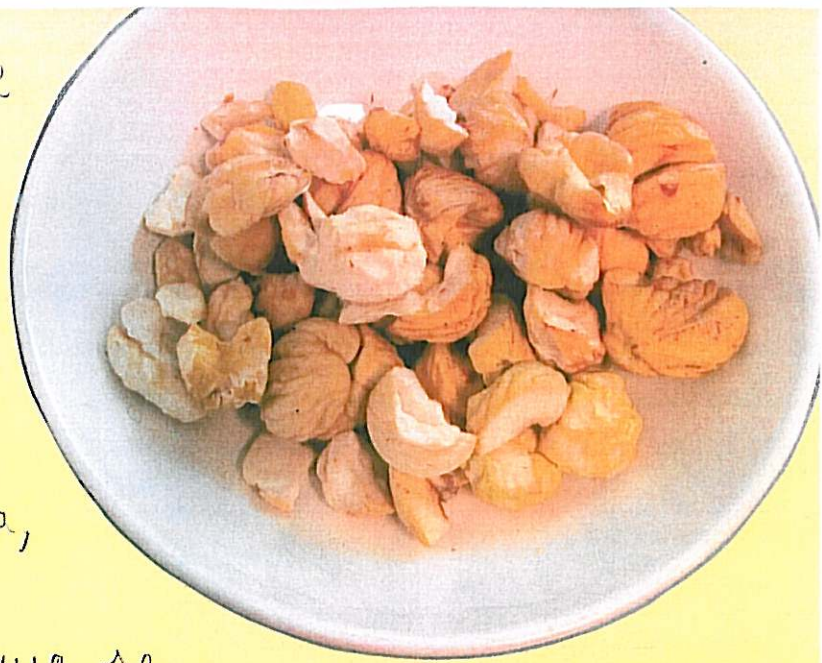
Barutamos a farinha,
o lévedo, a noz moscada
e reservamos.



Non esqueceras o
chisco de sal.



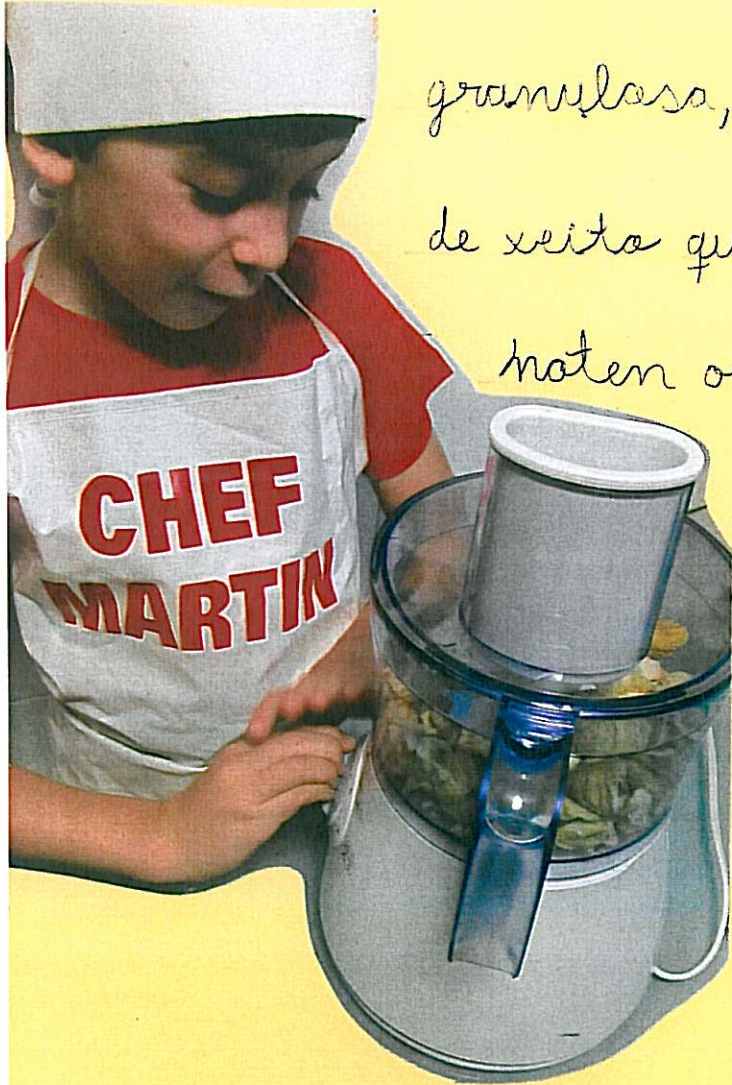
Pelámos - las castañas e
triturámolas ata
deixalas cunha textura



granulosa,

de xeito que se

noten os anacos nas galletas



Reservamos nun bol
coas culleradas de leite.

Batemos o ovo co leite
e engadímolo ás castañas

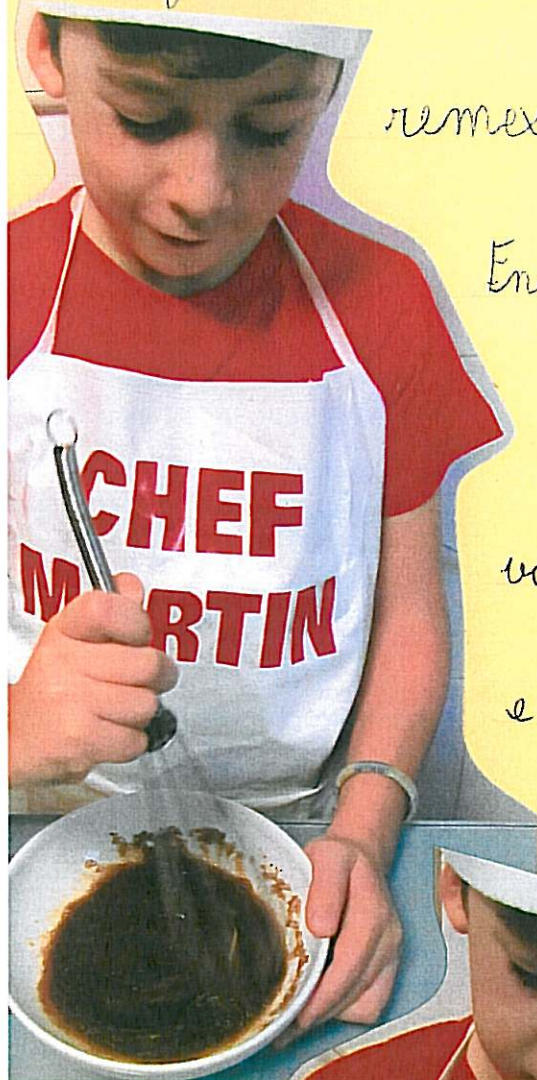
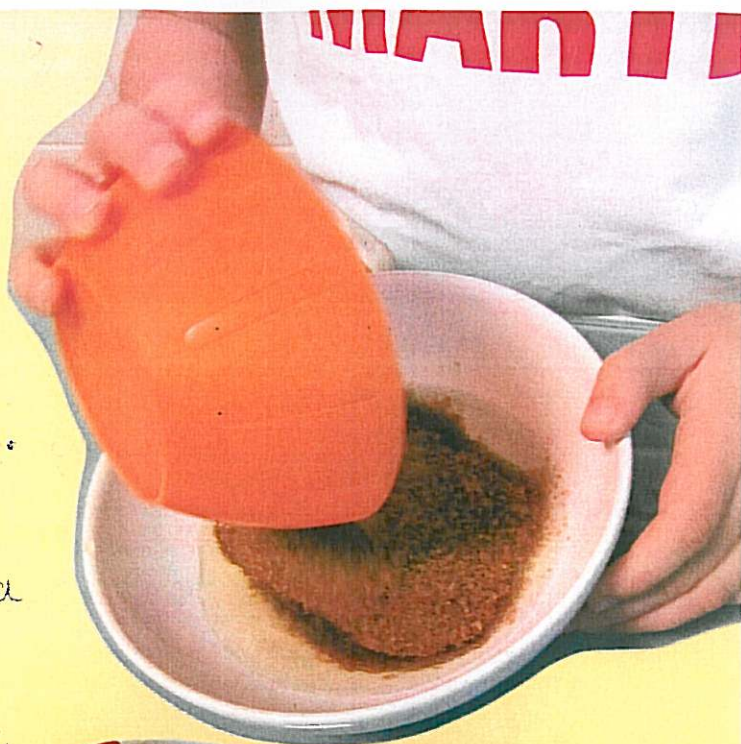
remexendo ben.

Engadimos a

farinha, a

vainilla

e

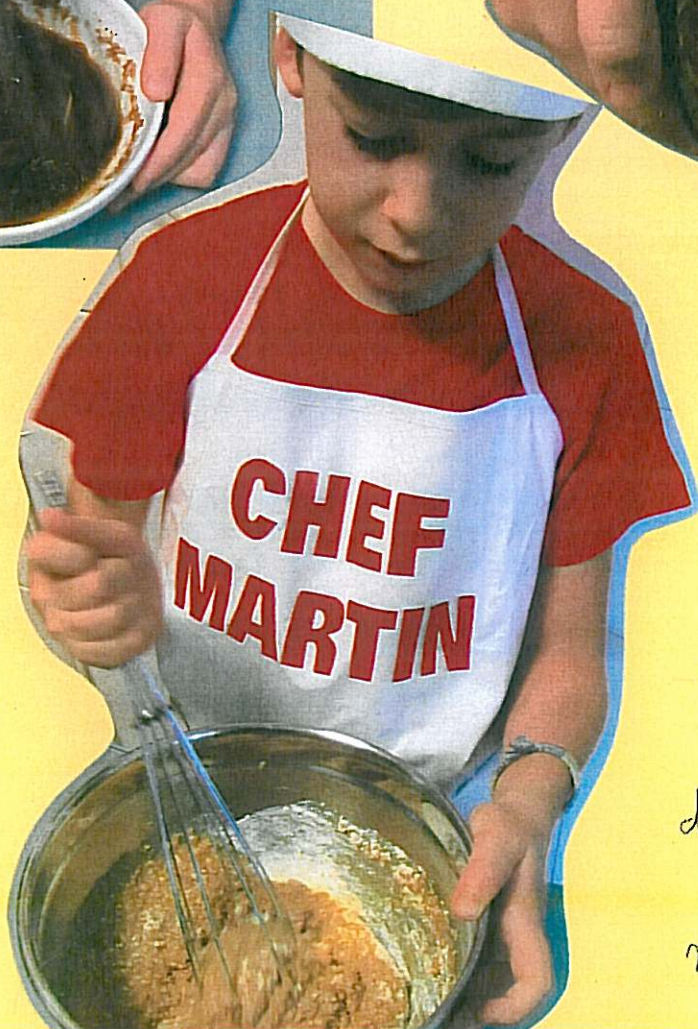


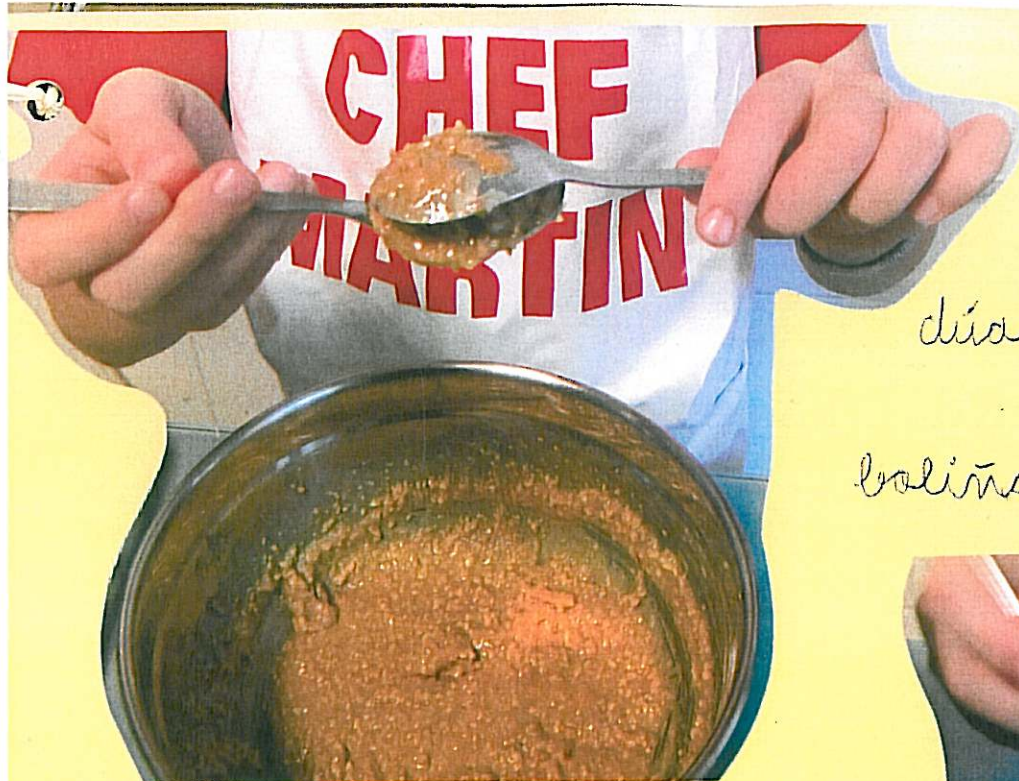
remexemos ata

que a masa non pegue

demasiado e se poda

manexar.





Coa axuda de
dúas cullerinas facemos
bolinas e rebozámolas

no azucre granulado.



Colocamos sobre unha

bandexa de forno sobre papel de

forno e enfornamos uns 15 minutos a 180°.

Co forno

previamente

prequentado.

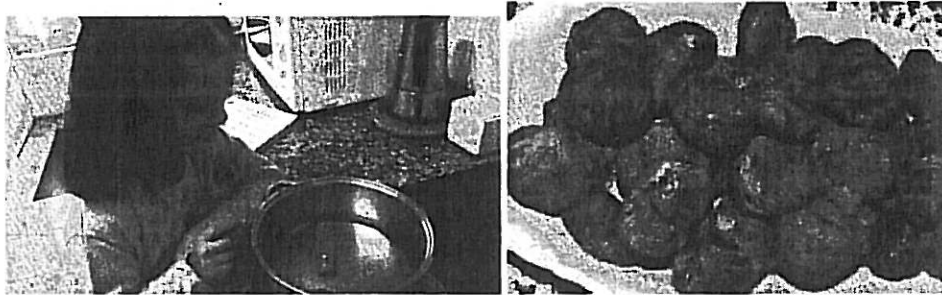


Una vez cocidas
ponémoslas a arrefriar
sobre a grella do
forno.



Empaquetamos e...
¡LISTO! 🍪

Elena Corbelle Castro. @c



Receta:

Castañas cocidas.

Pelamos as castañas con un cachillo.

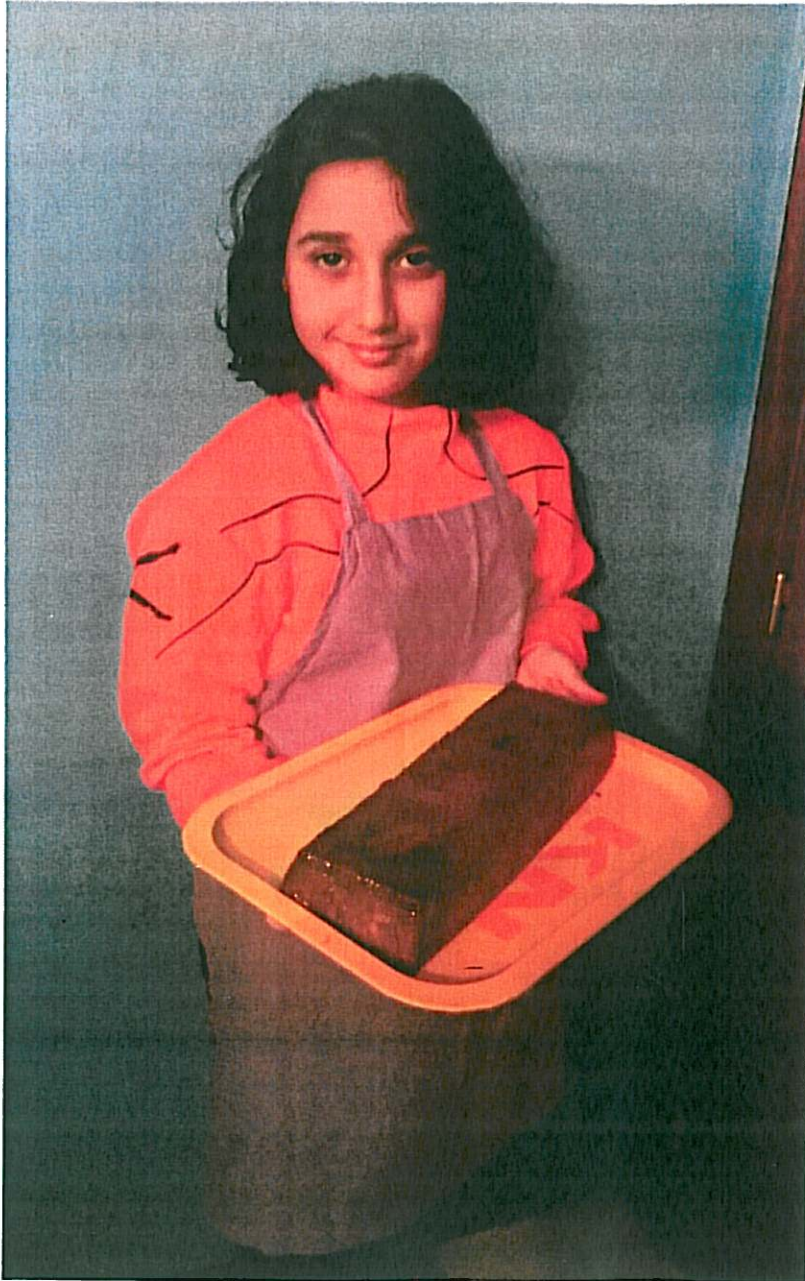
Quitamos a pel que é mais dura, deixamos a que é mais fina.

Cocemos as castañas durante trinta minutos. Pasado ese tempo escurrimos a auga, e deixámolas enfriar.

Despois quitamoslles a pel fina, ¡E xa están listas para comer! ¡É bo pronto!

Sara Niñón Castelo 6ºE

PUDIN DE CASTAÑAS



**Hola, son Sara e vouvos ensinar a facer
un *PUDIN DE CASTAÑAS*, seguídeme:**

Para esta receita precisaremos:

- 1/2 kilo de castañas.**
- 6 ovos.**
- 1/2 litro de nata líquida.**
- 350 gramos de azucre.**

PREPARACIÓN:

O primeiro que hay que facer é pelear as castañas e poñelas a cocer nunha cazola con abundante auga fervendo cun pouco de sal. Cando as castañas estean ben tenras sacamolas e deixamos escurrir de todo.

A continuación imos poñer a quentar una tixola a lume lento cuns 200 g. de azucre.

Pouco a pouco irase derretindo e convertindo en caramel. Usamos este caramel para cubrir o fondo do molde no que imos servir o pudin.

Antes de que arrefría o caramelo colocamos unas nove, dez castañas troceadas para decorar o pudín.

Despois collemos o resto de castañas nun recipiente, agregamos os ovos batidos, os 150 g. de azucre restantes e a nata líquida, e trituramos coa batidora hata obter unha crema ben homoxénea e sen trozos grandes. Vertemos a crema resultante no molde caramelizado e imos fornealo ao baño maría. Para elo poñemos o forno a 180 graos e

**cando alcance esa temperatura deixamos
no forno uns 40-45 minutos.**

**Antes de sacalo do forno comproba que
estea ben feito por dentro e déixalo
arrefriar uns minutos e méteo na na
neveira. Cando estea ben frío desmoldao
e... LISTOS PARA SERVIR!!**

Torta de castañas con queixo e nata

Ingredientes

- 500gr de castañas (peladas e cocidas)
- 200gr de galleta moída
- 200gr de nata líquida
- 100gr de azucre
- 3 ovos
- 1 terrina de queixo crema tipo Philadelphia
- ½ tableta de chocolate (de cobertura)
- Manteiga



Preparación

1. Pélanse as castañas, cócense, déixanse arrefriar e vólvense a pelar.



2. Tritúranse as castañas e xúntanse co resto de ingredientes do recheo: a nata líquida, os ovos, o azucre e o queixo. Bátese ata que estea ben mesturado.



3. Para preparala base, tritúranse as galletas e amásanse con manteiga. Úntase o molde con manteiga e esténdese a galleta triturada (prensado lixeiramente).
4. Bótase o recheo no molde e déixase sobre 40 min. no forno a 220°.
5. Derretese o chocolate cun pouco de manteiga e esténdese sobre a torta.



Alex Fernãndez Louro
2º B

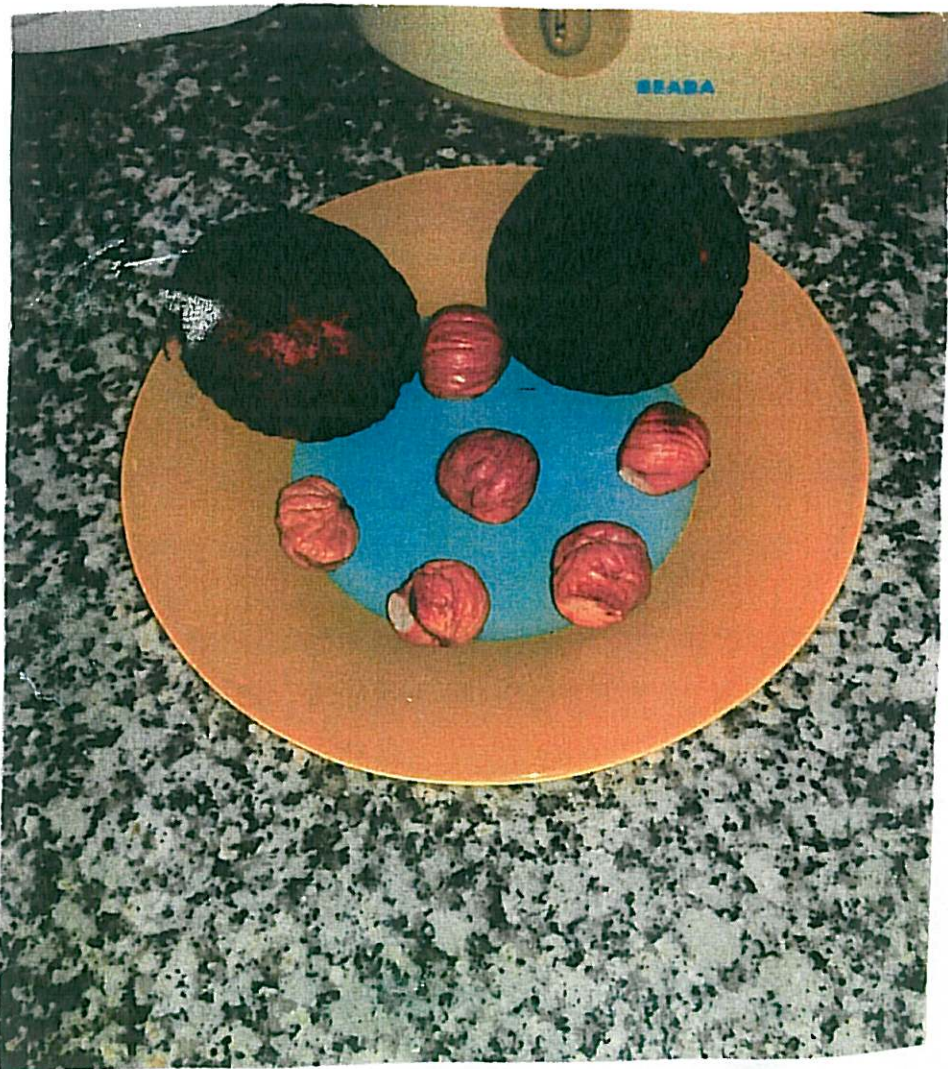
BIZCOCHITOS
DE
CASTAÑAS

Ingredientes (4 personas)

- 120 gr azucre
- 60 gr farinha
- 60 gr castañas asadas
- 2 ovos
- 120 gr aceite de girasol,
- 7 gr de levadura en po
- Unha pitca de sal, essencia de vainilla



Prequeña o forno a 200°C calor arriba e abaixo. Esmaça as castañas, mistura a farinha peneirada e a levadura; Bate o ovo co azucre, incorpora o aceite, mistura, e a continuación engade a mistura da farinha, vai incorporando con movementos envolventes, engade o sal e a esencia de vainilla. Prepara os moldes individuais, untalos de mantequilla. Verte a masa e fornea.





TARTA DE CHOCOLATE E CASTANAS

de Alicia Garcia Martinez.

Ingredientes:

- Un vaso de leite
- Tres vasos de farinha de pastres
- Tres vasos de chocolate calor var en pó
- Sete castañas cocidas e troceadas.
- Un vaso de aceite de girasol
- Un vaso de azucre
- Tres ovos
- 200 ml de nata de pastres
- Un sobre de levadura Royal
- Meter no forno a 150°C unha hora.

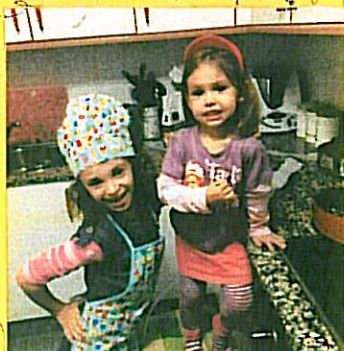
Preparación: Misturamos todo nun bol e

paramos a un molde con manteiga.

Metemos no forno a 150°C unha hora.
Despois o cortamos e o cubrimos con ganaché de chocolate.



Alicia



BISCOITOS DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE



Ingredientes:

- 200 g. de crema de castañas
- 40 g. de cacao
- 30 g. de nata
- 100 g. de manteiga
- 130 g. de açúcar
- 140 g. de farinha
- Sal

Elaboración:

Ponemos o puré de castañas nun bol, engu
 a nata, o cacao, o açúcar e a manteiga. Ponem
 tercio da farinha, unha pitada de sal e ama
 coas mans. Imer engadindo o resto da farinha
 a pouco. Formamos unha bola e a envolvel
 film e a deixamos 30 minutos na nevera.
 lentamos o forno a 170°C. Facemos bolinas
 e as ponemos na bandeira do forno. As ca
 20-25 minutos. Cando enfrían botámoslle o
 glas.



BIZCOITO DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- Crema de castañas:
 - 500g de castañas.
 - Un chorro de leite.
 - 4 culleres de azucre.
- Para o biscoito:
 - 4 ovos.
 - 260g de azucre moreno.
 - 120ml de tona.
 - 100g de margarina Tulipán.
 - 230g de fariña.
 - 5 culleres de crema de castañas.
 - 1 sobre de levadura Royal.
 - 3 culleres de cacao en po.
 - 100g de chocolate Nestle Postres.



ELABORACIÓN:



- Facer crema de castañas. Cocer 25-30 minutos ata que estén tenras. Pelámoslles a segunda pel e colocámolas no vaso da batidora.
- Engadimos un chorro de leite, a gusto, e o azucre. Batemos todo xunto ata obter una crema homoxénea.
- Reservamos en frío ata o seu uso.
- Seguimos co biscoito. Pre-quentamos o forno a 160º.
- Engraxamos ben un molde con margarina e fariña.



- Nun bol mesturamos ben os ovos co azucre.
- Cando a mestura empece a branquear, engadímoslle a tona. Despois a fariña co Royal.
- Engadimos a margarina derretida e mesturamos ben.
- Incorporamos a crema de castañas.
- Botamos a metade da masa no molde.
- Á outra metade da masa engadímoslle o cacao e mesturamos ben.
- Comprobamos a cocción da masa cun palillo: se sae limpo está listo.
- Deixamos enfriar e desmoldamos.



BRAIS PUENTES BELLO, 1º C

BISCOITO DE CASTANHAS

INGREDIENTES:

- 500 g. de castañas cocidas e peladas
- 4 ovos (separando as xemas das claras)
- 250 g. de tona
- 160 g. de azucre
- 100 g de manteiga derretida
- 2 colheres das soperas de farinha
- 1 colheriña de fermento



PREPARACIÓN:

- Cócese e pélanse as castañas, e tritúranse ata obter unha especie de farinha.
- Mesturar as xemas co azucre e engadir a tona e a manteiga.



- Agregamos a farinha e o fermento e mestúranse.
- Finalmente engódense as castañas e mestúrase todo.
- Bátense as claras a punto de neve e mestúranse coa masa, con movementos envolventes.

- Bótase nun molde e enfórmase a 180° durante uns 40 minutos.



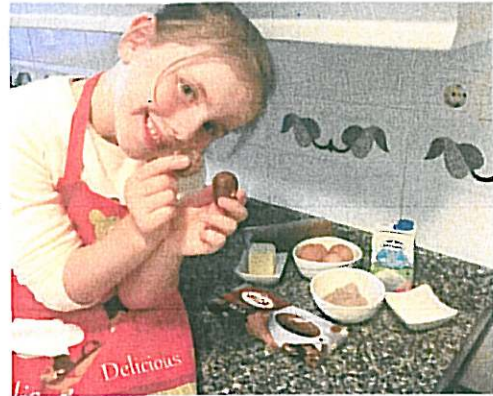
Antía Lozano Inf.
Iago Lozano 1º B

LUCÍA SUÁREZ
1ºA

TORTA DE CHOCOLATE E CASTAÑAS



TORTA DE CHOCOLATE E CASTAÑAS
4 ovos / 75 gr de azucre
400 ml de nata líquida
100 gr de chocolate 70% cobertura
100 gr de puré de castañas
100 gr de manteiga / 30 galletas



PREPARACIÓN DA BASE DE GALLETA



1. Derretimos a manteiga (usade o microondas, é máis rápido, a temperatura baixa uns 2 minutos). Coa picadora trituramos as galletas e engadimos por encima a manteiga derretida. A masa estará quente e será moi manexable.
2. Collemos a mestura de galleta e repartímolos pola base dun molde e introducimos ao forno uns 10 minutos a uns 180° C para que se poña dura e se evapore un pouco o líquido sobranste.

PREPARACIÓN DA TORTA E MONTAXE FINAL

3. Poñemos a nata a quentar nun cazo a lume medio. Cando estea quente (sen que ferva, só quente) botamos o chocolate en anacos. Deixamos a lume baixo que se funda todo, e axúdamonos dunha culler de madeira.

4. Nun bol poñemos os ovos e o azucre. Batemos ata que quede unha mestura homoxénea. Introducimos o puré de castañas. Removemos a mestura sen bater.



5. Cando o chocolate se funde coa nata apagamos o lume e apartamos a mestura. Engadimos a mestura de ovo e castañas, mesturamos ben sen bater e deixamos repousar fora do lume.

6. Botamos sobre a base de galletas toda a mestura que temos reservada e metémola no forno a 190° C entre 30 e 40 minutos.

7. Retiramos do forno e deixamos arrefriar na neveira durante unhas horas. Desmoldamos.

8. Por último botamos o cacao en po cun coador por encima da torta e decoramos ó noso gusto.



Está
boísima!



Cociñamos xuntos

castañas asadas



Revisamos as castañas.
Se algunha ten un burato
non a queremos... pode
que teña dentro un
verme, e nos queremos
comer castañas nada máis



Ingredientes:
Todas as castañas que
nos apetezca comer.
Necesitaremos coitelos
(os nenos non) e o
forno ben quente....

Mentras a miña irmá e mais eu buscamos castañas con buratos
(estamos desexando atopar un verme) os nosos pais fan un corte
en cada unha das castañas para que non estoupen no forno.

É por fin unha castaña con burato!!!!!!



E cun verme que non quere saber nada de nos



... e vaise buscar un novo fogar onde non lle moleste ningún



E media hora despois as comemos todos xuntos...





Nicolás Méndez Suanzes 1ºA E.P.

PASTEL DE CASTAÑAS

Ingredientes:

250 gr de fariña de trigo.

250 gr de castañas.

125 gr de azucre blanco.

125 gr de azucre moreno.

200 ml de nata líquida.

4 ovos.

Ralladura de limón.

1 cucharadita de canela en polvo.

10 ml de leite (medio vaso).

1 sobre de levadura.

1º Pelamos as castañas e poñemolas a cocen durante 20 minutos.



2º Mentras cocen as castañas, mézclanse a fariña cos catro ovos, a levadura e a nata.



3º Engadimos os dous tipos de azucre, unha cucharadiña de canela e rayadura de limón.



4º Remeser a mezcla coa batidora



5º Pelanse as castañas cocidas e engadese o antes batido xunto coa leite.



6º Toda a mezcla botase nun bol e metese no forno entre 30 e 40 minutos.



DANIELA

1ªA

TARTA DE CASTAÑAS E REQUEIXO

INGREDIENTES:

- 350 grs. de castañas (peladas e cocidas)
- 350 grs. de requeixo (queixo fresco)
- 200 ml. de leite.
- 200 ml. de tona (18% M.G.)
- 4 ovos
- 125 grs. de azucre.

PREPARACION:



1. Pelar as castañas e introducilas nunha pota con auga e sal.

2. Poñer a ferver a auga. Cocer durante 12-15 minutos.

3. Precalear o forno a 200°C

4. Mentres cocen as castañas, preparede a base de galletas e quentadeas no forno durante 5 minutos a 180°C. Reservar.

5. Retirade as castañas do lume, pásadeas por auga fría e peládeas con cuidado de no queimarse.





6. Nun bol poñede as castañas, requeixo, tona, leite, azucre e ovos.

7. Batide a mezcla ata que obteñamos unha crema suave.

8. Botade a mezcla sobre a base de galletas e meter no forno durante 35-40 minutos a 170°C.

9. Pinchade con un escarvantes para comprobar que esté ben callada.



ESTE E O RESULTADO



Flan de castañas



ingredientes..

castañas peladas 500g

azúcar 300g

leite 1/2 l

ovos 6

augardené

caramelo líquido

canela

sal

auga

preparación..

cozer castañas

quentar o leite coa canela

e mesturar con todo o

de mais ao baño maria

meter no forno una hora

deixalo enfriar

fin



Miguel

TORTA DE CASTAÑAS

O AVÓ LOLO ENSINA O SUA NETA EMMA *Vitor 1.º C*

INGREDIENTES: Castañas-azucres-fariña-ron-manteiga-nata.



NOA FERNÁNDEZ

Torta de castañas con queixo e nata

10 B

Ingredientes

- 500gr de castañas (peladas e cocidas)
- 200gr de galleta moída
- 200gr de nata líquida
- 100gr de azucre
- 3 ovos
- 1 terrina de queixo crema tipo Philadelphia
- ½ tableta de chocolate (de cobertura)
- Manteiga



Preparación

1. Pélanse as castañas, cócense, déixanse arrefriar e vólvense a pelar.



2. Tritúranse as castañas e xúntanse co resto de ingredientes do recheo: a nata líquida, os ovos, o azucre e o queixo. Bátese ata que estea ben mesturado.



3. Para preparala base, tritúranse as galletas e amásanse con manteiga. Úntase o molde con manteiga e esténdese a galleta triturada (prensado lixeiramente).
4. Bótase o recheo no molde e déixase sobre 40 min. no forno a 220°.
5. Derrete o chocolate cun pouco de manteiga e esténdese sobre a torta.



" GUISO DE CARNE CON CASTANAS "

INGREDIENTES: 1 Kg. de carne, 1/2 Kg. de castanas, cebola, allo, aceite, sal, auga e viño branco.



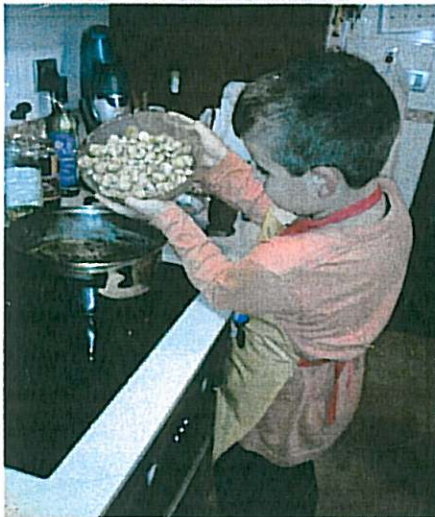
1.- Picar a cebola e o allo sofreilo nunha pota con aceite.



2.- Cortar a carne e engadirlla á cebola e ao allo xa sofritos. Deixala cocer.



3.- Quitarlle a corteza dura ás castanas e cócelas. Cando estén coas escurri-las e quita-lle a segunda pel.



4.- Engadir as castanas á carne e cocíñalo todo uns 15 minutos para que colla sabor.



5.- Servir e... Bon proveito!

MARTÍN FORNILLO RODRÍGUEZ
1º B.

Hugo López Suárez - 1º A

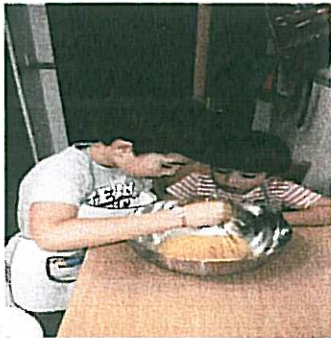
Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 vaso de leite
- 1 vaso de leite condensada
- 250 gr de castañas
- Caramelo

Flan de castañas

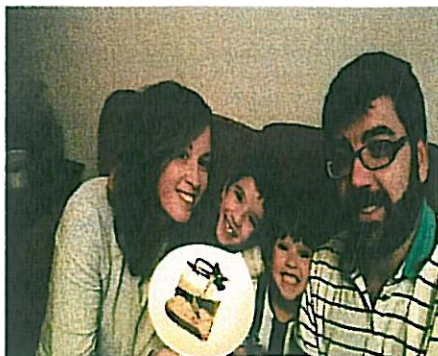


Coceremos as castañas durante 30 minutos, as deixamos enfriar e quitámoslle a pel. Trituramos as castañas ata conseguir unha masa



Poñemos os ovos, o leite e o leite condensado nun bol e batimos (se nos gusta máis doce podemos añadir 1 ou 2 cucharadas de azucre)

Para rematar engadimos as castañas e batimos, vertemos esta mezcla sobre un molde previamente, caramelizado, e o poñemos o baño María no forno (o forno debe estar precalentado a 190 °), o teremos no forno uns 40 minutos ata que o pinchar cun palillo salga limpo. Podemos adórnalo cun pouco de nata se somos moi golosos



RECEITA DE CROQUETAS DE CASTAÑA

Primeiro recollemos as castañas cos meus avós e tíos ¡Pasámolo moi ben!



Ingredientes:

1 kg de castañas

3 ovos

Esencia de anís

½ litro de leite

50 gr de manteiga

Pan relado

Elaboración:

Pelar as castañas e cocer con auga durante 10 minutos para quitar a segunda pel. Logo co leite e esencia de anís ata que queden espesas.

Pasar polo batedor, engadindo a manteiga e os ovos de un en un. Deixar cocer un anaco.



Poñer nunha fonte a enfriar, e unha vez fría a masa darlle forma e rebozar con pan relado, ovo e outra vez pan relado. Facer una fritura e listo

¡Bo probeito!



JOEL
1ºA

Rosario Arias Pérez



Emilia Pardo Bazán 1º C

Rosario Arias Pérez



Castañas en almíbar con helado de turrón

Castañas en almíbar

INGREDIENTES

Para un quilo de castañas - 500 g de azucre - un litro de auga - unha culler de café (almorzo) - unha culler de té de extracto de vainilla ou unha fava de vainilla

castañas

A continuación, coloque nunha pota o azucre, a auga, a vainilla e café.



desenvolvemento de castañas en almíbar

Se está a usar vagem de vainilla, sabemos que temos que abrir a medio no sentido da lonxitude (sen partes separadas de feito) para liberar o sabor e aroma e xa usado, lavado, seco e usado para novo.

Mexa para disolver o azucre e engade as castañas peladas.

Nós deixe cociñar por 40 a 50 minutos ou ata que vemos que as castañas non son máis duro.

desenvolvemento de castañas en almíbar

Finalmente, temos as castañas para frascos previamente esterilizados e cubra coa Caldas resultante do cocción.

Cubrimos os frascos e deixar ferver por uns 20 ou 30 minutos de baño.

OUTRO XEITO

Outra opción, se cadra, máis fácil e máis rápido é para pelar as castañas (Ver: Como facilmente castañas casca) primeiro e logo cociñar coa auga, vainilla e café.

Cando están case cocido, engade o azucre e cociña todo xuntos por máis 10 ou 15 minutos ou ata que as castañas son concurso.

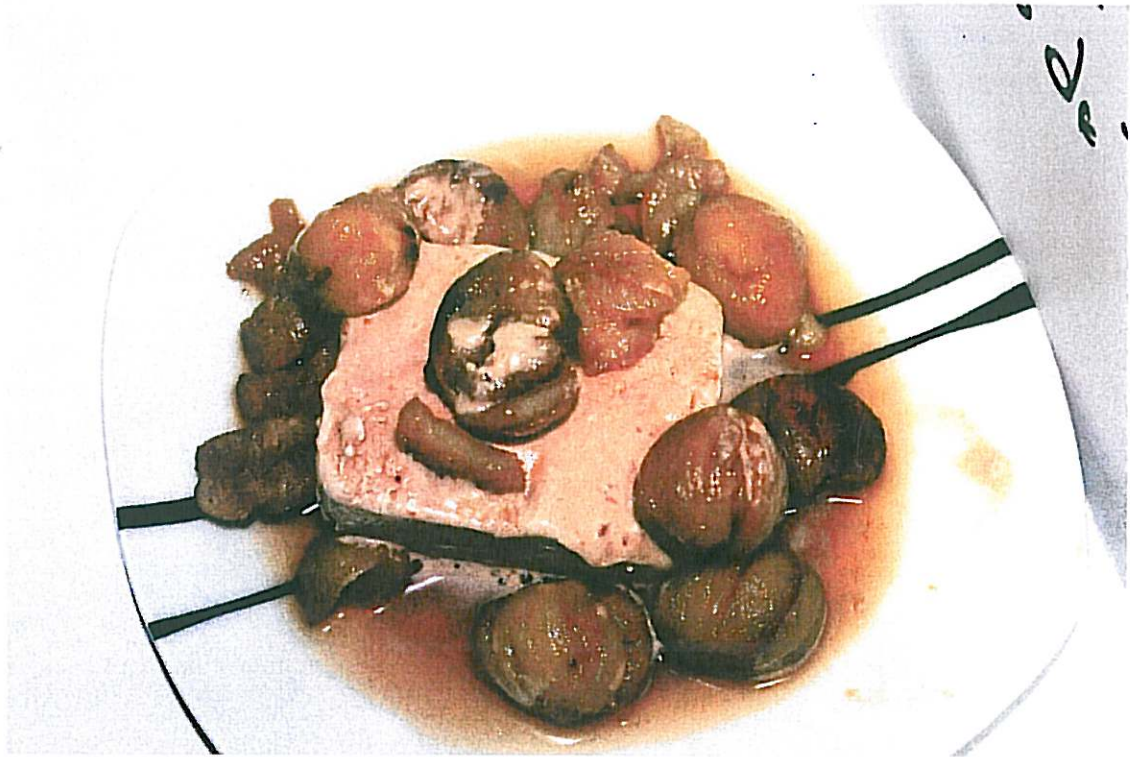
O xarope é moi luz ao final do cocción, é reducido un pouco de lume animado.



Son máis ricas despois dun certo tempo.

castañas en almíbar

Cando, despois dun par de meses que abrir un pote e probas, vostede entende por que unha



vez ao ano, paga a pena gastar unha noite divertida con iso.

- Magdalenas de castañas -

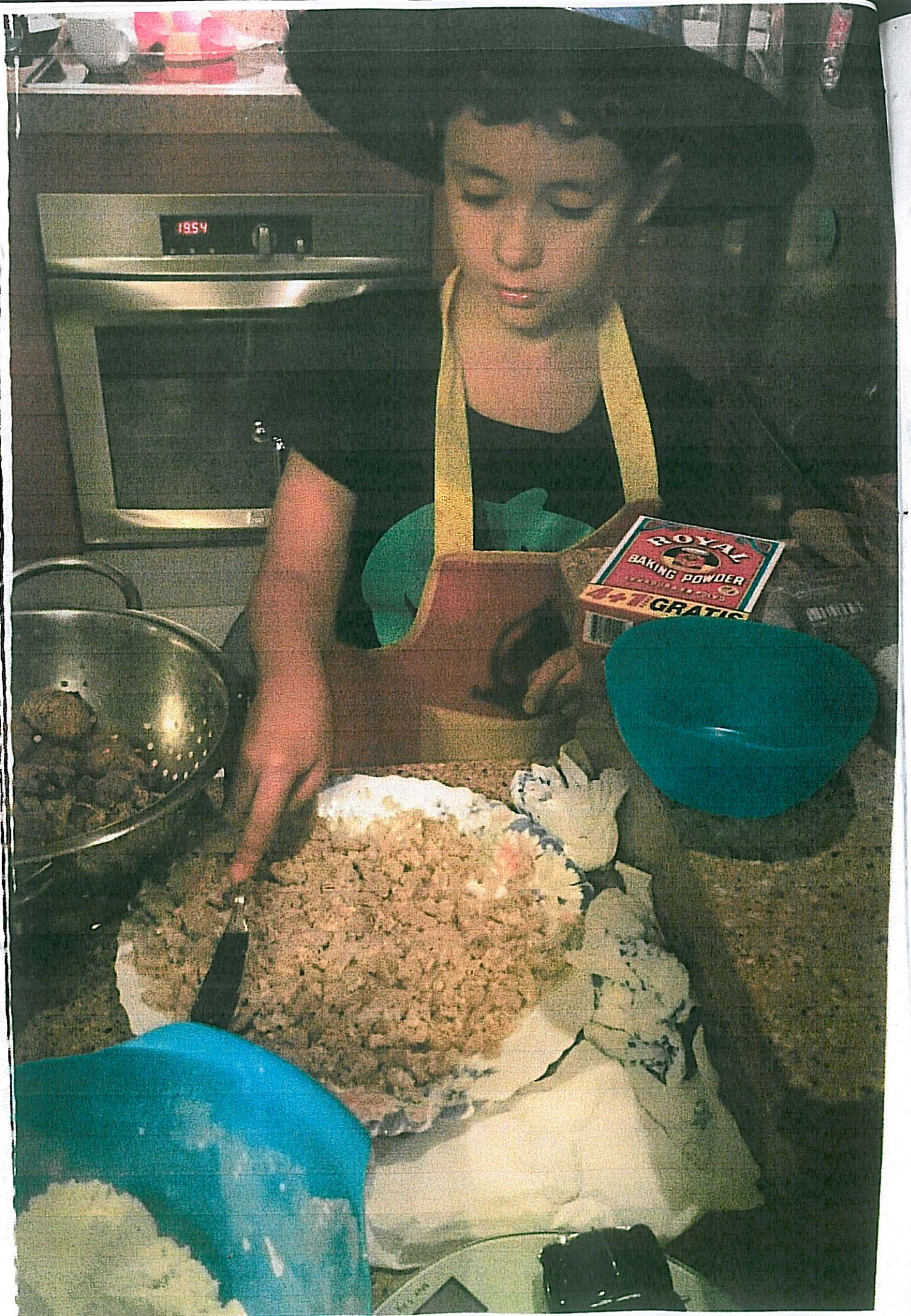
1/2 kg. de castañas
2 estrelas de airo estrelado.
auga
3 clavas
1 xema
150 gr. de manteiga.
1 colherada de rom
150 gr. de zuaue
150 gr. de farinha
1 colherada de levedura

Limpas as castañas e ponelas a cozer co airo estrelado. Afastalas un pouco.

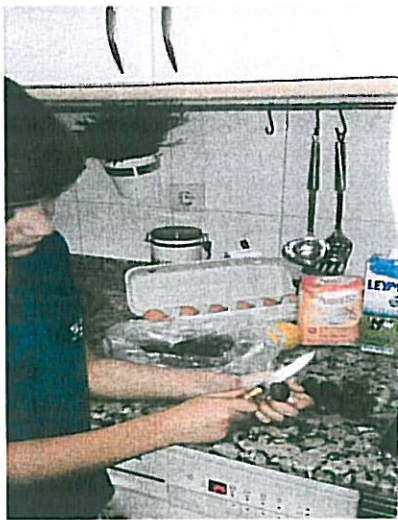
Para un bol as clavas e montas unha de vaillro eléctrica. Cando estei con montadas, un pouco de zuaue e seguir montando.

Pór a xema no bol e engadirlle un 1 de zuaue e montar coa batidora de vaillro eléctrica. Engadirlle o resto do zuaue e seguir montando. Co a manteiga a punto de pomada e seguir montar o rom e montar un pouco máis. Engadirlle as castañas trituradas, a farinha, a levedura e as montadas. Mezclar todo con movemento envolto.

Meter a masa nunha manga pastelera e enllar moltes das magdalenas sen chegar ó borde. Llevar a 170°C. durante 15-20 minutos.



FLAN DE CASTAÑAS



Ingredientes

- 400 g de castañas
- 750 ml de leite enteiro
- 200 g de azucre
- 5 ovos grandes



Elaboración

Picamos as castañas e escaldámolas en auga fervendo durante 5 minutos. Pelámolas e cocémolas no leite con 100 g de azucre durante 20 minutos. Retiramos do lume e deixamos atemperar. Incorporamos os ovos e o resto do azucre. Mezclamos todo cunha batidora. Vertemos a mezcla nun molde previamente caramelizado. Metemos no forno xa quente e cocemos ao baño maría durante 50 minutos a 180°C.

PABLO VAZQUEZ RUIZ
6º B

Manuel V. G. 6º C

BIZCOITO DE CASTAÑAS

Ingredientes

- 500 gr puré de castañas
- 500 gr nata líquida
- 250 gr azúcar blanco
- 250 gr azúcar moreno
- 1 copa anís
- Ralladura de limón
- 500 gr fariña
- 9 ovos
- 2 sobres levadura

- ✓ Pélanse as castañas e cócense en agua cun chorro de anís ou anís en gran e una pisca de sal.
- ✓ Unha vez frías, quitaselles a pel interior e trítúranse con medio vaso de leite.
- ✓ Ao puré de castañas agregaranselles uns ovos, a nata líquida e os dous tipos de azúcares.
- ✓ Bátese todo xunto e añadese a levadura e a fariña tamizada, a raiadura de limón e o anís.
- ✓ Vértese a preparación nun molde previamente engrasado e espolvoreado con fariña.
- ✓ Métese no forno durante 30 minutos a 220º C.



BISCOITO DE CASTAÑAS

Ingredientes:

- 6 ovos.
- 250g de castañas.
- 75g de manteiga.
- 250g de azucre.
- 150g de maicena.
- 1/2L de leite.
- 1 pizca de sal
- 1 cullerada de fermento químico.



Preparación:

1. Poñemos un cazo de auga a ferver. Cando empece a ferver botamos as castañas 10 segundos.
2. Pelamos as castañas e botamos a cocer 30 min coa leite e unha pizca de sal. Cando estean tenras trituramos as castañas co leite.
3. Batemos os ovos. Engadimos o azucre e seguimos batendo ata que a mestura quede un pouco espumosa.
4. Unimos a crema de castañas, a maicena, a manteiga e o fermento cos ovos e o azucre. Revolvemos ben e o vertemos nun molde engraxado con manteiga ou forrado con papel de forno.
5. Forneamos (co forno prequentado) durante 50 min a 180°C.
6. Retiramos do forno cando ao pinchalo cun coitelo este salga limpo. Deixamos o modelo uns 10 minutos fora do forno e desmoldamos.



BO PROVEITO!!!!



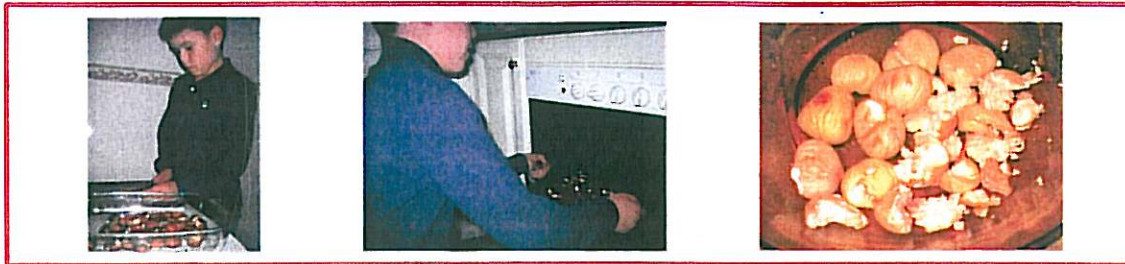
Sergio Fonticoba
50C

DOCE DE CASTAÑAS

Utilizaremos: 6 ovos, 1 yogur natural, 1 vaso aceite, 3 vasos azúcar,
4 vasos fariña, 1 sobre de levadura, laranxa e castañas asadas



Asamos as castañas, e una vez asadas pelámolas

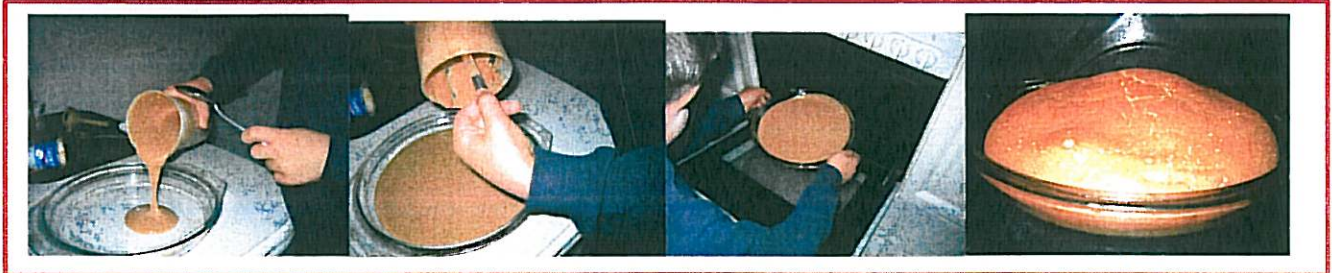


Imos misturamos os ingredientes, engadindo un a un.

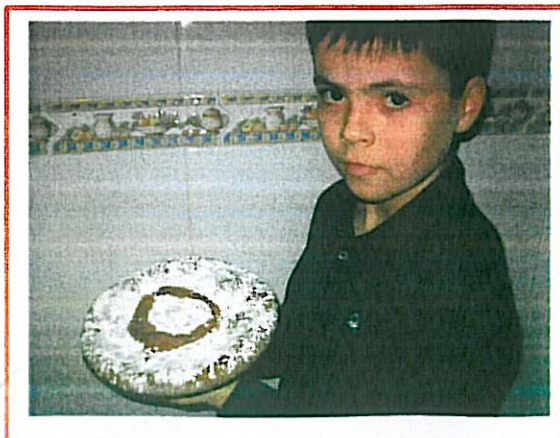


Batimos ben e ó final engadimos os trozos de castaña. Se queremos encotrar tropezóns simplemente rompémolas coas mans, e se non queremos que se noten e que den o sabor batémolas co resto de compoñentes.

Botamos a mistura nunha fonte onde queiramos facela e metémola no forno uns vinte minutos para que coza.



Ó sacala, cando enfríe, decorámola como queiramos



O resultado pode ser mais ou menos bonito,

pero seguro que está

RICA. RICA.

MOUSSE DE CASTAÑAS

6°C

NEREA CARRAL

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

Castañas, 500 gramos
Azucere, 150 gramos
Ovos, 4 unidades
Chocolate en polvo, 1 cucharada
Manteiga, 30 gramos
Améndoas picadas, 2 cucharadas
Leite



ELABORACIÓN

Facer un corte as castañas na parte superior



e cocelas en auga fervendo durante 5 minutos,



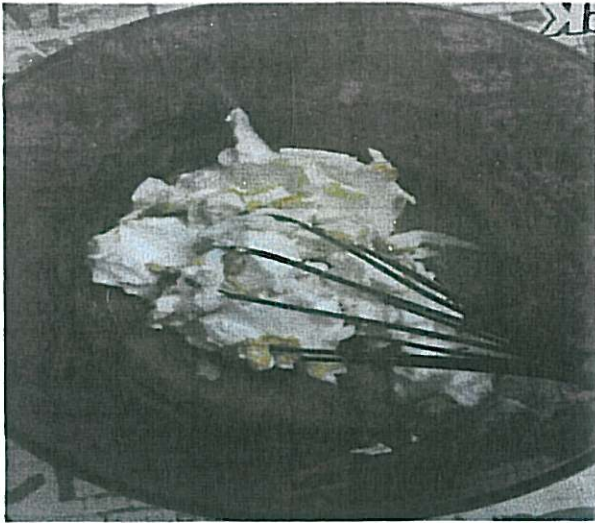
colar e cando perdan o exceso de calor pelalas e poñelas nun cazo. Cubrir as castañas con leite e cocelas ata q estén tenras, pasalas polo pasapurés e colocar nun cuenco amplo.



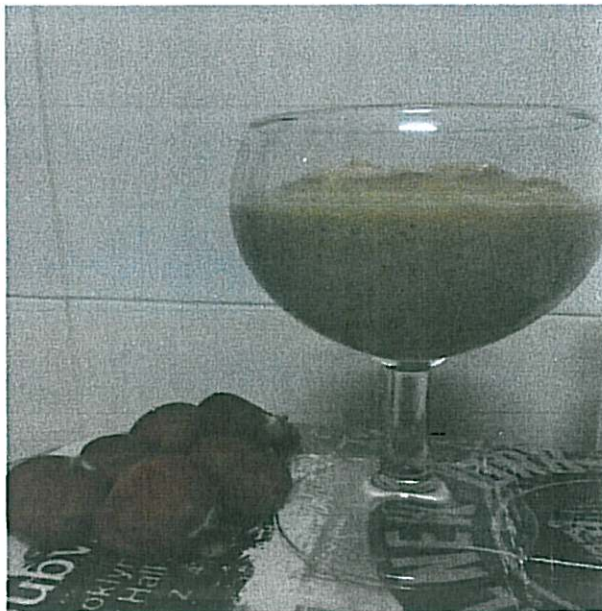
Incorporar a manteiga, ó puré de castañas e cando esté ben integrado, agregar o chocolate en polvo e o azucre. Misturar moi ben e engadir las xemas de unha en unha, movendo ata que estén ben misturado.



Batir as claras ao punto de neve e misturar co preparado de castañas con coidado, con movementos envolventes para que non se baixen.



Repartir en copas e servir frío, adornado se queres cunhas amendoas por riba.



FLAN DE CASTAÑAS

Ingredientes: Un kilo de castañas, un litro de leche, medio kilo de azúcar, seis huevos, vainilla en rama y cáscara de limón.

Elaboración: Primero hay que pelar las castañas con mucho cuidado de no cortarse. Después se cuecen y se hace un fino puré.

Cocemos la leche con la vainilla, el azúcar y el limón.



Batimos los huevos y mezclamos con la leche y el puré de castañas.



Me ayudó mi abuela Lola



En esta foto estamos pelando las castañas ya cocidas... ¡Como me dolían los dedos!

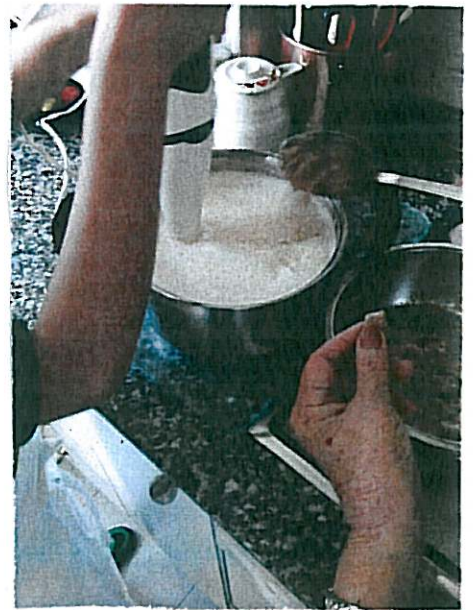
Con un poco de azúcar se hace caramelo y se unta el fondo de 8 flaneras, como en la foto de abajo.

Se llenan con la mezcla y se meten al horno en baño maría hasta que estén cocidos los flanes que se comprueba con una

aguja hasta que salga

limpia y seca.

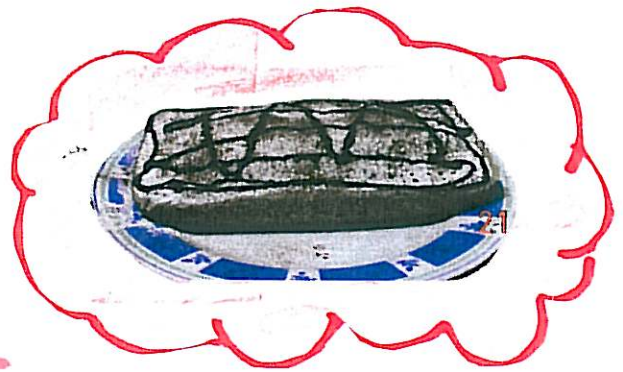
Por último se desmolda y... ¡a comer!



ALICIA VAGJAO GONZÁLEZ 6^oC

BIZCOITO

DE



CASTAÑAS

CON

CANELA



INGREDIENTES

- 10 ou 12 castañas
- 150 ml de leite enteira
- 2 ovos
- 3 colheres sopeiras de azucre
- 2 colheres sopeiras de farinha
- 1 sobre de levadura
- Canela em pó.



ELABORACIÓN

Pelamos as castañas e as cocemos no microondas durante 7 minutos a máxima potencia. Despois quitámoslle a pel interior, e as trituramos co leite.



A continuación engadímolle o resto de ingredientes e volvemos a bater, ata que tenhamos unha mestura semi líquida.

Esta mestura vértese nun molde apto para microondas e cocémolo durante 5 minutos á máxima potencia.



Pasado ese tempo comprobamos con escarbidentes se está totalmente cocinado. Agardamos a que arrefrie un pouco, e o demoldamos. Por último podémolo adornar como máis nos guste.

E aquí temos un bizcoito rico, sinxelo e rápido de facer.

BÓ

PROVEITO !!





TRUFAS DE CASTAÑA
BOCADINIÓS DE CASTAÑA

IRENE GONZÁLEZ CALVO (6º A)
RAQUEL GONZÁLEZ CALVO (6º B)

CREMA DE CASTAÑAS

Esta crema será a base das dúas receitas:

Ingredientes:

- Castañas poladas (cozidas en auga primeiro)
- Leite
- Canela en rama
- Vanillia
- Azúcre



Primeiro, cocemos as castañas o tempo suficiente para poder quitarlle a pel interior.
Despois, se lle engaden os ingredientes e cocíñanse ata que ablanden as castañas.

Pásase polo batedor ata obter unha crema fina de castañas

TRUFAS DE CASTAÑA



Ingredientes:

- Nata
- Chocolate en tableta especial sobremesas
- Mantelga
- Crema de castañas
- Fideos de chocolate, coco ralado, cacao en polvo...



Ponemos nun recipiente a nata, o chocolate en anacos pequenos e a manteiga



Introducimos o recipiente no microondas uns minutos e engadimos a crema de castaña



Batimos ben a mistura e metémolo na neveira 24 horas

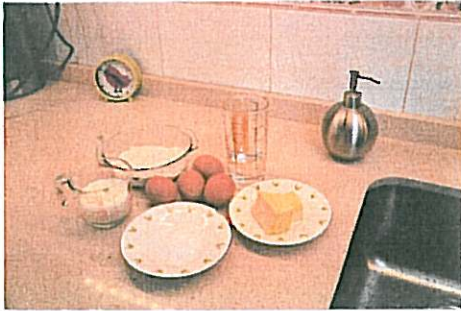


Coa mestura facemos bollñas que despóis pasaremos polo cacao en polvo, polos fideos de chocolate ou o coco relado.



E o resultado son unhas riquísimas trufas de castaña!!!!

BOCADIÑOS DE CASTAÑA



Ingredientes:

- Auga
- Leite
- Mantelga
- Fariña
- Ovos
- Azúcre + pizca de sal



Poñemos un cazo ao lume e botamos a auga, o leite, a mantelga e o azúcre.
Removemos ben para misturar todos os ingredientes.



Engadimos a fariña e retiramos do lume. Removemos ben ata obter unha masa.
Engadimos os ovos un a un.

Metemos a masa nunha manga pasteleira.
Nunha bandexa facemos pequenos bocadinhos que poñemos ao forno
ata que suban.



Deixamos que enfríen antes de rechear



**Unha vez fríos, abrimos cada bocadiño e
recheamos coa nosa crema de castañas**



Podemos decoralos con chocolate e listos para comer!!!!



• Ben David Inf
• Lina Chahed 1º C

Sopa de Castañas

Ingredientes:

- 500 gr de castañas.
- 1 Rama de Apio.
- 100 gr de Cebolla.
- 1 clavo.
- 100 gr de mantequilla.
- 1 DL de Nata.
- Sal.



- Se pelan las castañas, luego las cocemos en Agua durante **20 minutos**, luego las pelamos y las reservamos.
- En una cazuela, elaboramos un caldo con el Apio, la cebolla y el clavo. Hervimos a f. Fuego medio durante **1 hora**.
- Incorporamos las castañas peladas y la mantequilla al caldo de verduras.
- ✗ Trituramos hasta obtener una crema suave.
- para darle un toque suave, añadir un poco de Nata líquida.
- Servir con unos dados de Pan Frito.

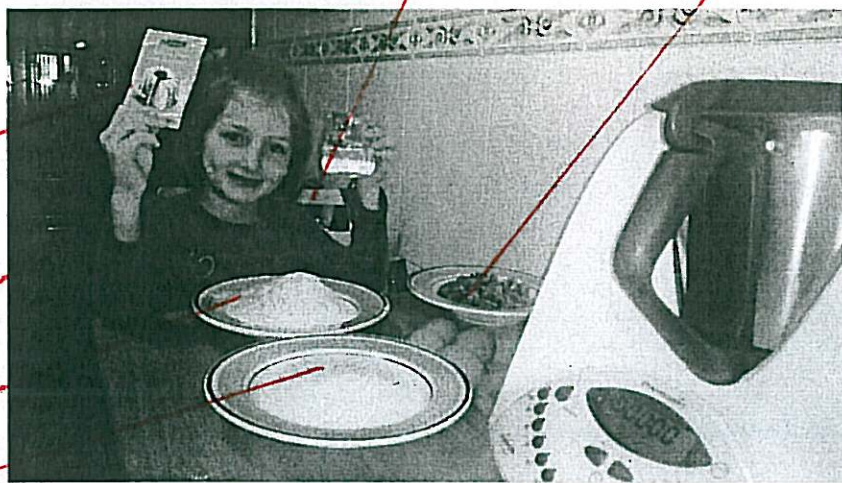


Bizcocho de castañas

EMMA
1ºA



Ingredientes:
Aceite
Castañas cocidas



Lecadura
harina
azúcar

Tritura
las
castañas
y el
azúcar

Añade los huevos, el aceite



la harina con la lechadura y
mezclalo todo
Vierte en el mold



Al horno 35 minutos



Decora con...

COELLO CON CASTAÑAS E SETAS

INGREDIENTES: un coello, trinta castañas, setas, unha cebola, catro dentes de allo, un vaso de viño branco, un vaso de caldo de carne, piñones, unha cucharada de fariña, dúas follas de loureiro, tomillo, orégano, perexil, aceite de oliva, sal y pementa.



1º) Cocemos as castañas e as pelamos

2º) Doramos o coello troceado e o poñemos nunha cazola.

3º) No mesmo aceite doramos a cebola troceada e dous dentes de allo. Añadimos a fariña, o viño e o caldo e o deixamos cinco minutos e o botamos no cazo do coello. Engadimos o loureiro e as especias, e o deixamos no fogo durante media hora.



4º) Limpamos as setas, as trozamos e as rehogamos nunha tixola. As incorporamos no guiso xunta as castañas. Salpementamos e o deixamos cocer outros vinte minutos

5º) Por último, facemos unha picada con dous dentes de allo, perexil e os piñones, e os engadimos ó final da cocción. Deixamos reposar unha media hora antes de servir.



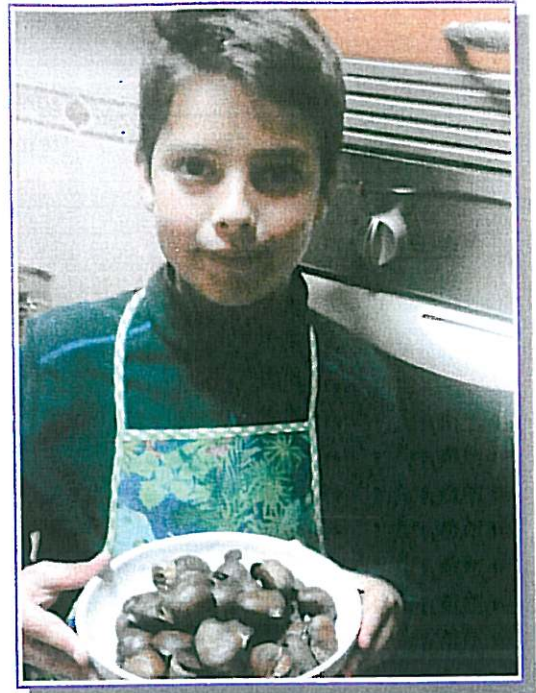
A xantar!!

TORTA DE QUEIXO E CASTAÑAS

Ingredientes

- 400 gr. de castañas
- 400 ml. de leite
- 180 gr. de azucre
- unha pizquiña de sal
- 300 gr. de queixo crema
- 4 ovos

Preparación



Comezamos preparando a crema de castañas. Lavamos as castañas e facémoslles un corte como cando as imos asar. Poñemos unha cazola con abundante auga a ferver. Escaldamos nela as castañas durante cinco minutos aproximadamente, retirámolas e pelámolas en canto poidamos.

Unha vez peladas, botamos nun cazo as castañas, o leite, o azucre e o sal. Deixamos cocer uns 20 minutos e trituramos todo ata obter unha crema, que deixamos arrefriar.

Finalmente, poñemos a crema no vaso do batedor e engadímoslle o queixo e os ovos. Trituramos ata obter unha masa cremosa.

Untámolo molde con manteiga, vertemos a masa nel e cocemos no forno durante 50 minutos aproximadamente a 175 graos.



Para presentala, botámoslle un pouquiño de azucre moído e este é o resultado final. Que aproveite!!!!

Flam de castanhas e chocolate



- 4 ovos
- 100 gr de azeite
- 150 gr de chocolate
- 250 ml de leite
- 200 gr de castanhas cozidas
- Um pouco de sal.

Misturamos o leite com as castanhas e os ovos com azeite.
Derretimos o chocolate no lume e, ~~foi~~ junto, num molde de flam caramelizado, puse a 180° durante 1 hora numha ~~pa~~ máquina para rás-pida.

Manuel Prieto Gómez 50 A



Ingredientes:

- 3 ovos
- 75 g. açúcar
- Gatas de vainilla
- 75 g. farinha



Crema:

- 200 g. castanhas
- 100 g. chocolate
- 500 g. leite
- 100 g. açúcar



BRAZO

DE XITANO

De chocolate recheado
de crema de castanhas



O biscoito: batemos os 3 ovos junto
gatas de vainilla. Esquecemos a fo-
rma no forno 25 min a 180°C
muito enfim.

As castanhas e o
leite e açúcar e
chocolate e depois

O recheio: batemos todos os ingredientes até obter uma
homogeneidade. Metas no freezer. A cobertura: derretos o chocolate
e a leite. Metas no freezer. O man-



torce: batemos um pouco de crema, por cima
da biscoito e a metade de crema e biscoito e
cobertura de chocolate.



Madalenas de chocolate e castañas

Ingredientes

- 100 g de castañas
- 100 g Chocolate a taza
- 1 ovo
- 1 iogur
- 1 sobre polvo roial

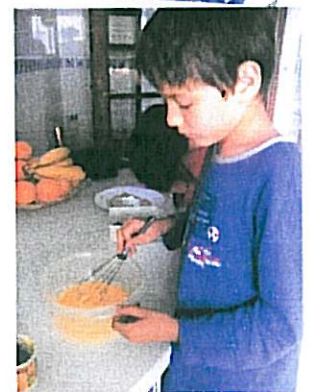


Receita:

Cócense as castañas e cando estean frías pélanse.
Tritúranse as castañas ata que estean finas.



Bátese o ovo nun cunco.
Añádeselle o iogur ao ovo.
Métese no microndas o chocolate durante 30 segundos e añádeselle a mixtura.
Echaselle o polvo roial as castañas e mézclase todo.



Ponse nos moldes.
Métese no forno durante 20 minutos a 170 °.

Cómense.

Martín Alonso Dapena 5ºA



Marti Pérez Tor 5-A

RECEITA DE BISCOITO DE CASTAÑAS

Ingredientes:



150 gr de fariña de castañas

1 sobre de lévedo

120 gr de azucre moreno

3 ovos

1 pouco de sal

60 gr de leite frío

40 gr de aceite de xirasol

4 ou 5 noces peladas

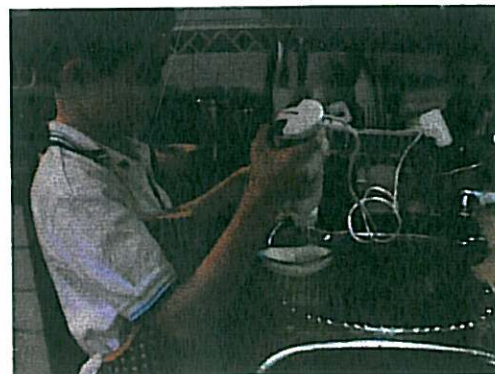
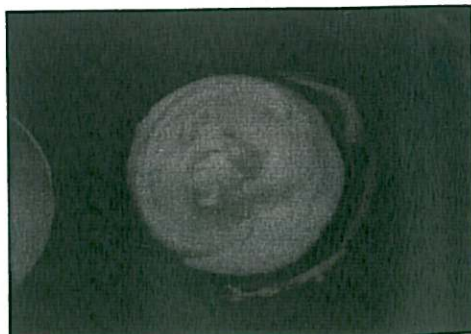
Preparación:

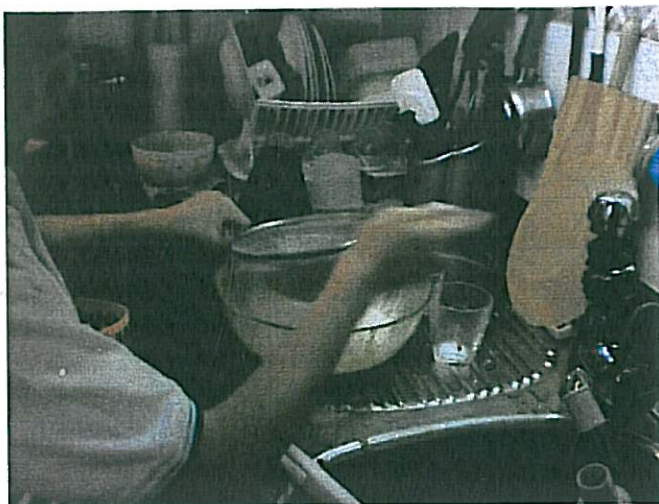
Bater as xemas dos ovos co azucre moreno ata que dobre o seu volume

Engadir o leite e o aceite



Bater as claras a punto de neve cun pouco de sal





Tamizar a fariña de castañas sobre a mestura de xemas con azucre e engadirle pouco a pouco as claras montadas.

Precalear o forno a 200º grados.

Verter a mestura no molde e engadir as nozes troceadas.

Introducir no forno durante 30 minutos máis ou menos.



BO PROVEITO!!

TORTA DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

Ingredientes:

- 600 gramos de castañas secas e peladas
- 150 gramos de azucre
- 50 gramos de manteiga.
- 4 ovos.
- unha chisquiño de licor
- unha culleriña de cacao en polvo
- un chisco de sal
- un limón
- unha cullerada de azucre glass.

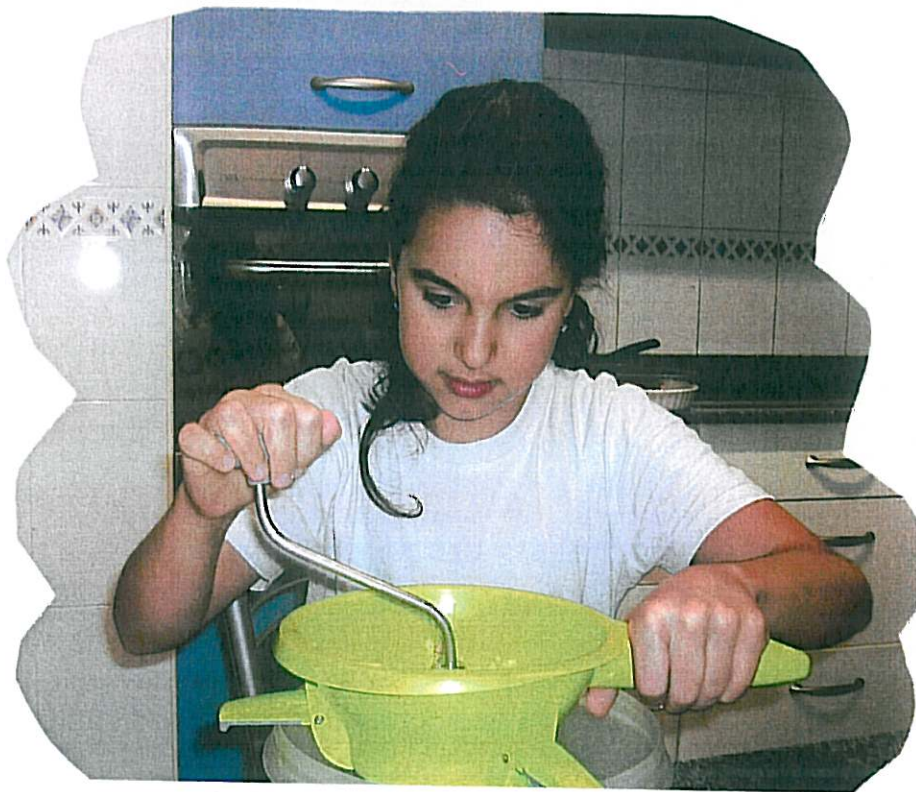
Preparación:

- Coce as castañas en auga salgada uns 25 minutos, escórralas e pásalas polo pasador de purés aínda quentes.
- Separa as xemaras das daras e trabállas co azucre e a manteiga amolecida ata obter unha crema fina, engade o licor, o puré de castañas, o cacao e a pel relada do limón.
- Monta as daras a punto de neve con chisco de sal, agrégalas a mestura anterior batendo coas baras de abaixo arriba.
- Pon o forno a quentar a 190°.
- Unta con manteiga o molde da torta, verte o composto no molde e méteo no forno durante unha hora.
- Deixas arrefriar, desmolda e adornaas con azucre glass.

BO PROVEITO!

A COMER!

QUE APROVEITE!



TRUFAS DE CASTANAS



300 g castanhas cozidas - 150 g de chocolate - 100 g nata - 150 g açúcar - 60 g manteiga.

Ingredientes

1. Mezclar os ingredientes.
2. Meter na nevera.
3. Fazer bolas e rebozar em cacão.



1



2

Pablo R.G. 2º B
Iria R.G. 3ª ANOVA
Marta R.G. 4ª A.



3

Tarta de Castaño

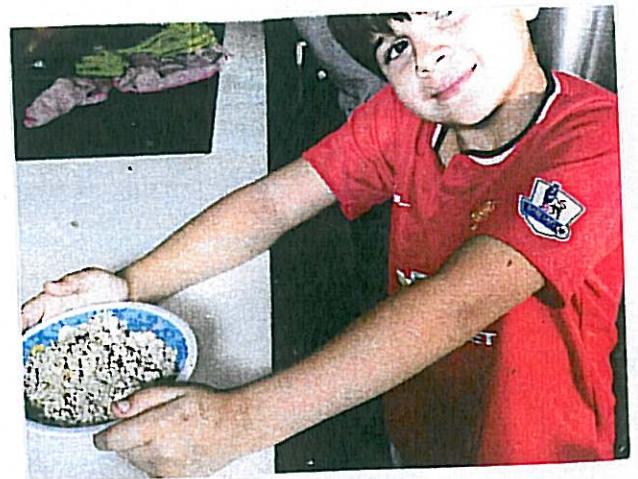
BRAIS PALLAS
30C

Ingredientes:

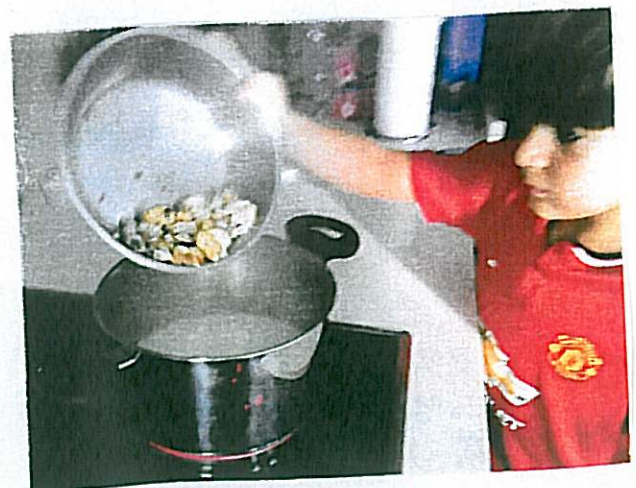


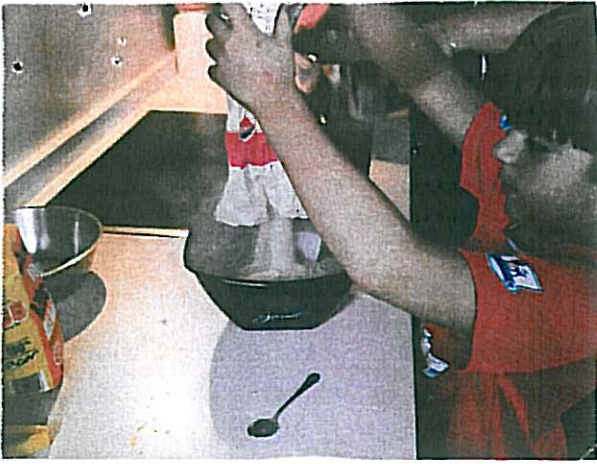
- 100 gr farinha de trigo
- 200 gr azucar
- 200 gr manteiga
- 5 Ovos
- 1/2 colherada de Bicarbonato
- 1 vaso de leite
- 150 gr farinha de castanhas
- 100 gr Castanhas picadas
- 1 Un sobre de levedura
- 1 chorrinho de crema de orujo
- azucar glass para decorar

1º Asamos as castanhas e unha vez asadas trituramolas para facer unha farinha de castanhas.



2º As outras 100 gr de castanhas peladas e picadas metemolas a cocer con leite ata que esten brandas.



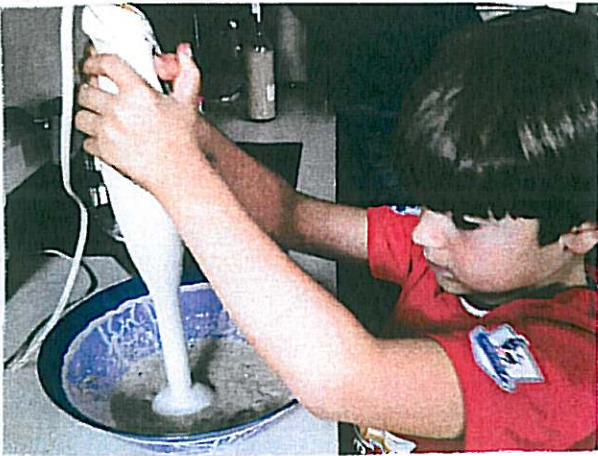


3º Nun bol mesturamos a farinha, a levadura e o bicarbonato cunha culler.

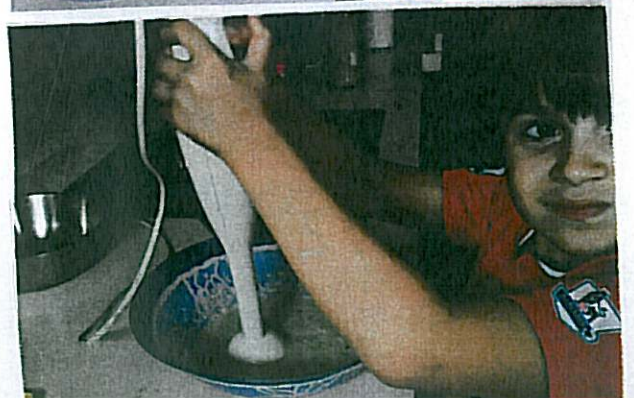
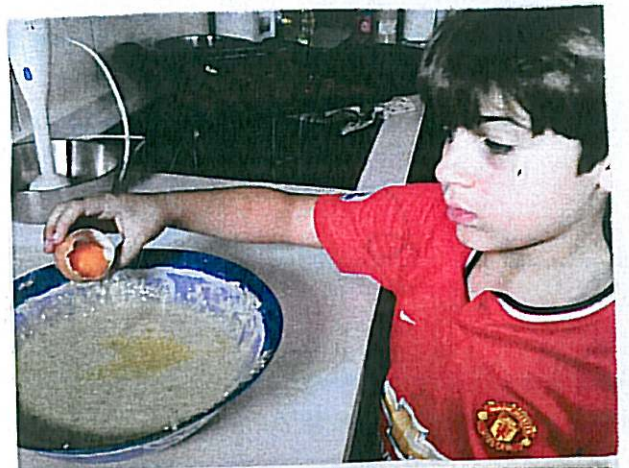


4º Noutro bol mesturamos a farinha das castañas co azucre e despois engadimos o leite.

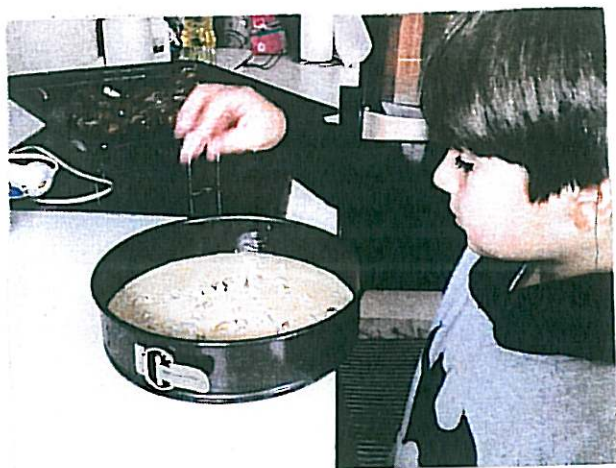
E agora batemolo ata estar mais fino. Agora mesturamos a farinha do outro bol e facemos unha pasta.



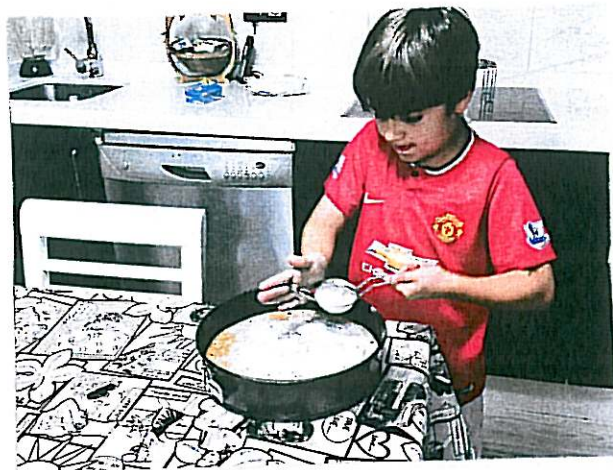
5º Engadimos os ovos e mesturamos un a un, agora botamoslle o licor e a manteiga empomada e pasamoslle a bate do raio.



6ª Vertemos a mestura
non molde para fornear



7ª Engadimoslle as
castañas cocidas en
anacos pequenos.
Emetemos todo no
forno 40 minutos a
190°C.



8ª Unha vez este
todo listo espolvoreamos
co azucre glass e
teremos o paste
rematado



UXIA VALES GERMIÑAS 6ºB

BISCOITO DE CASTAÑAS



Ingredients

120 gr azucre

60 gr farina

60 gr castañas

2 ovos

120 gr aceite de girasol

7 gr de fermento



Prequentar o forno a 200 graos. Triturar as castañas peladas, mesturar coa fariña tamizada e o fermento. Bater os ovos co azucre, incorporar o aceite, engadir a mestura de fariña e revolver ben. Verter a masa nun molde previamente untado con manteiga e hornear durante 25 minutos.

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 vaso de leite
- 1 vaso de leite condensada
- 250 gr de castañas
- Caramelo

Flan de Castañas

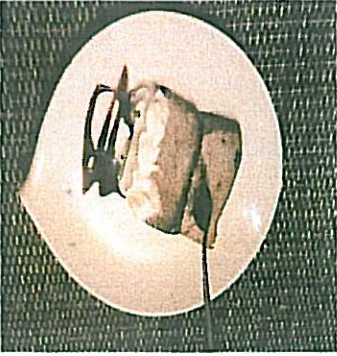
Cocemos as castañas durante 30 minutos, as deixamos enfriar e quitámoslle a pel. Trituramos as castañas ata conseguir unha masa



Poñemos os ovos, o leite e o leite condensado nun bol e batímos (se nos gusta máis doce podemos añadir 1 ou 2 cucharadas de azucre)



Para rematar engadimos as castañas e batímos, vertemos esta mezcla sobre un molde previamente caramelizado, e o poñemos o baño María no forno (o forno debe estar precalentado a 190 º), o teremos no forno uns 40 minutos ata que o pinchar cun palillo saiga limpo. Podemos adórnalo cun pouco de nata se somos moi golosos



Flan de castañas

Crema de castañas

500 gr castañas peladas
500ml Leite
200 g de azucre
Un pouco de sal
vainilla e 1 pau de canela



Escaldar



Pelar



Cocer e bater

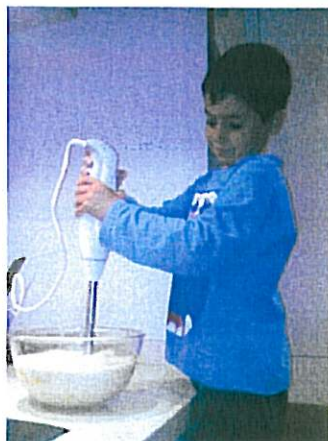
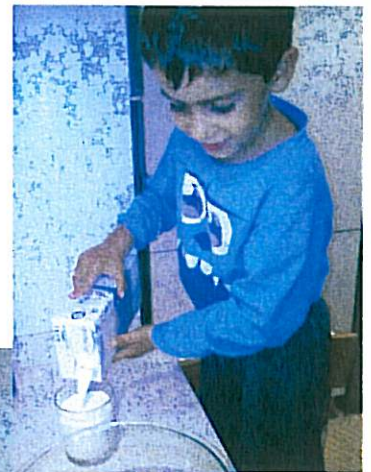
Cociñar 20 minutos.
Arrefriar e bater

Flan de castañas

6 ovos
50g de azucre
400 ml de leite
300 g de crema de castañas

Acaramelar un molde.
Mestura todos os
ingredientes e botalo no
molde.

Cociñar ao baño maría 25
minutos



MAGDALENAS DE CASTAÑAS

ANTÓN SANTOS OVIEDO

5ºA INFANTIL

Ingredientes:

- 15-20 castañas
- 2 culleradas de anís verde
- 2 ovos
- 1 vaso de leite
- 8 culleradas de azúcar
- 1 culleradiña de sal
- 10 culleradas de fariña
- 1 sobre de levadura en polvo
- 3 culleradas de cacao



Elaboración:

Limpia as castañas, quítalles a primeira pel e ponas a cocer xunto co anís verde, 3 culleradas de azúcar, 1 culleradiña de sal e cubertas de auga. Deixa cocer uns 40-50 minutos aproximadamente, hasta que se pinchen ben cun tenedor ou se desfagan e pélaas. Aplástaas cun coitelo.



Pon nun recipiente os ovos, o leite, 8 culleradas de azúcar, 3 culleradas de cacao, a levadura e báteo todo cunha batidora. Despois engade a fariña pouco a pouco e cando estea todo mesturado bota as castañas aplastadas e volve a batilo todo outra vez.



Rechea os moldes de magdalenas sen chegar ao borde. Introduce no forno a 170°C durante 15-20 minutos.



BISCOITO DE CASTANHAS

INGREDIENTES:

- 500g. de castañas cocidas e peladas
- 4 ovos (separando as xemas das claras)
- 250 g. de tona
- 160 g de azucre
- 100 g de manteiga derretida
- 2 culleradas sopeiras de farinha
- 1 culleriña de fermento



PREPARACIÓN:

- Cócese e pélanse as castañas, e tritúranse ata obter unha especie de farinha.
- Mesturar as xemas co azucre e engadirla tona e a manteiga.



- Agregamos a farinha e o fermento e mestúranse.
- Finalmente, engócese as castañas e mestúrase todo.
- Bótense as claras a punto de neve e se mesturan coa masa, con movementos envolventes.

- Bótase nun molde e enfórnase a 180° durante uns 40 minutos.

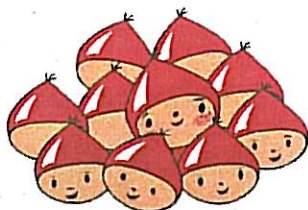


CREMA DE CASTAÑAS DOCE

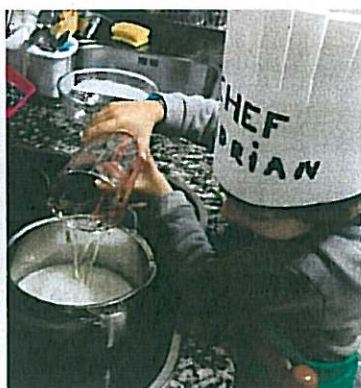
Adrián Ferradás Ríos – 5ºB

INGREDIENTES:

700 gr de castañas peladas
500 ml de auga
100 ml de leite
50 gr de mantequilla
1 pizca de sal
Azucro ao gusto



ELABORACIÓN:



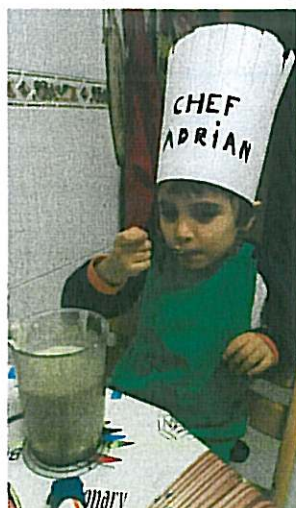
Pelar as castañas.

Poñelas nunha cacerola coa auga, o leite, o azucro, a vainilla e a pizca de sal. Quentar a mezcla.

Cando empece a ferver, baixar o lume ao mínimo e deixar cocer, coa cacerola tapada, uns 40 minutos, ata que as castañas estean tenras.

Pasado ese tempo, apagar o lume, retirar a vainilla e verter a mistura nun vaso alto.

Triturar coa batidora ata obter unha-pasta. De quedar moi espesa, pódese engadir máis auga ou leite para facela máis lixeira.



¡Bo apetito!

PASTEL DE CASTANHAS E CACAO

INGREDIENTES:

- 400 gramos de castañas sen pel.
- 4 culleradas de cacao puro.
- 3 culleradas de miopre de arroz.
- Maizena (se necessita espesar).

INGREDIENTES DA BASE:

- 1 unca de farinha integral (trigo ou espelta).
- 3 culleradas de melaza de arroz.
- 1/2 unca de aceite de oliva.

PREPARACIÓN DA BASE:

- 1.- Mesturar os 3 ingredientes nunha unaladeira coa axuda dunha culler e deixar reposa dez minutos.
- 2.- Espallar a masa nun molde desmoldable e fornear uns doce minutos (vixiar ata que esté un pouco dourada).

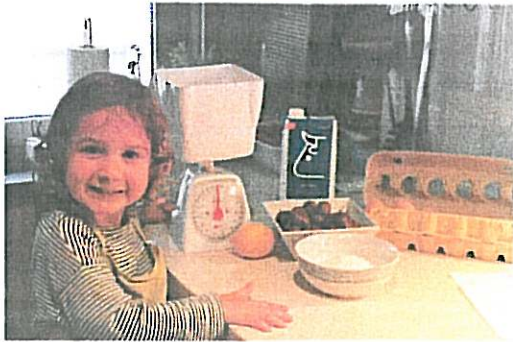
PREPARACIÓN DO PASTEL:

- 1.- Ferver as castañas ata que estén brandas.
- 2.- Triturar lixeiramente coa batidora deixando algúns trozos de textura.
- 3.- Engadir a melaza de arroz e dúas culleiradas de cacao.
- 4.- Probar de dulzor e engadir máis melaza según gusto.
- 5.- Incorporar o recheo sobre a base e espolvorear con máis cacao.

UNHA RECEITA CON: VILVU GIL GUILTZALIZ 4=10



FLAN DE CASTAÑAS



Ingredientes

- 750 ml de leite enteira
- 250 g. de castaña de Galicia (cocidas)
- 5 ovos grandes
- 200 g. de azucre
- Para o caramelo: 5 culleradas de azucre.
- 3 culleradas de agua
- Unas gotas de limón exprimido

O PRIMEIRO PASO É FACER O CARAMELO:

Poñemos un cazo a lume medio. Cando colla algo de temperatura engadimos o azucre e a continuación a auga. Deixamos sen remover até que o azucre comeza a coller cor e mesturamos.

Retiramos o cazo do lume e seguimos removendo até ver como se vai formando o caramelo. Engadimos unhas gotas de zume de limón e caramelizamos o recipiente onde imos facer o flan.

A CONTINUACIÓN, FACEMOS O FLAN DE CASTAÑAS:

En primeiro lugar, imos cocer as castañas. Facémoslles un corte na base e botámolas nunha pota con auga fervendo durante 5 minutos. Retiramos e deixamos temperar. En canto poidamos botarlle a man sen queimarnos pelámolas coa axuda dun coitelo pequeno.



Unha vez peladas, engadimos 100 gr. de azucre ao leite e cocémoslas durante 20 minutos, a lume medio-baixo.

Coas castañas ben cocidas e brandiñas, retirámolas do lume e triturámolas coa batidora. Deixamos temperar.

Imos facer o flan ao baño maría, así que enchemos de auga a bandexa central do forno e prequentámolo a 200º C, ata que comece a ferver a auga.

Nun bol batemos os ovos, engadimos



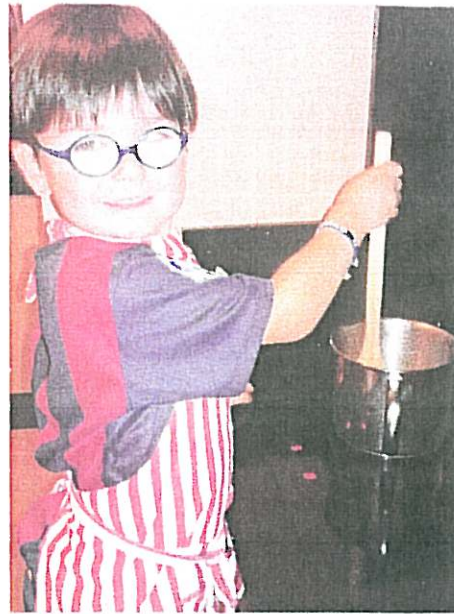
Botamos a mestura no molde caramelizado, tapámolo con papel aluminio e introducímolo no forno, na bandexa con auga. Enfornamos 45-50 minutos a 180º C, até que o flan estea callado e listo.

Para saber se xa está listo podemos picalo cun coitelo e se sae limpo podemos retiralo do forno e despois de que se enfríe... A COMER!!!



TARTA CASTAÑAS "SAN MARTIÑO"

XURXO SUAREZ FARIÑA - 6º BINF



LEVA: 250 gr castañas
200 ml leite
150 gr améndoas
170 gr azúcre (tarta)
30 gr azúcre (montar glass)
200 gr manteiga
100 gr fariná trigo
1 pitca Sal, 4 ovos, 10 gr levadura

Para poñela bonita acabase rociando
con azúcre glass ou en pó.

1. Cocemos as castañas uns 5 minutos, pelámolas e partímolas en varios cachos. Collemos o leite e cocemos as castañas nel (15 min)
2. Trituramos améndoas en forma de area en molinillo e reservamo
3. Trituramos as castañas no leite ata conseguir unha pasta e deixamos enfriar.
4. Nun bol botamos a manteiga e o azúcre coas xemas ovos. Batemos todo ata conseguir crema. Os claras metémolas na neveira. Engadimos a crema de castañas con esta e removemos ben.
5. ~~Nun~~ Nun bol mezclamos fariná, levadura e a améndoas con un pouco sal. Vertemos esta mezcla na crema doce e removemos ben coas varillas. Sacamos obras e co resto azúcre montámolas a punto neve.

Trufas de Castaña

Hoxe en *master chef junior* presentamos..... trufas de castaña !!!



Xuntamos os ingredientes: **250gr de chocolate para fundir, 125 gr de manteiga, 2 magdalenas, 375 gr de castañas (peladas) e azúcar glasé.**

Para adornar as trufas poderemos usar cacao en pó ou labras de chocolate

Antes de cociñalas, hai que preparar as castañas facéndolles una marchiña cun coitelo:



Despóis as poñemos a cocer en auga uns 20 minutos. Para que queden máis ricas botámoslles una ramiña de fiuncho

Pelamos as castañas e as trituramos ata facelas cachizas:



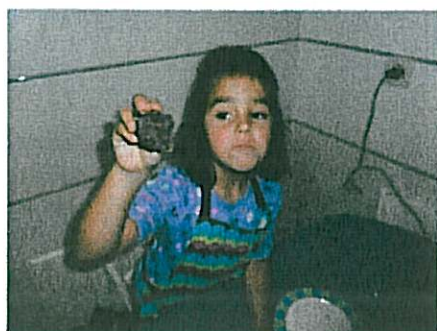
Agora mezclamos as castañas coas magdalenas, a manteiga, o azúcar e o chocolate. O chocolate o fundimos un poucoiño, e as magdalenas as esmachucamos



Bate bate,
que bate chocolate!



Metemos a mezcla na neveira e esperamos un día a que se enfríe. Agora ven o mais divertido, imos a facer bolas :



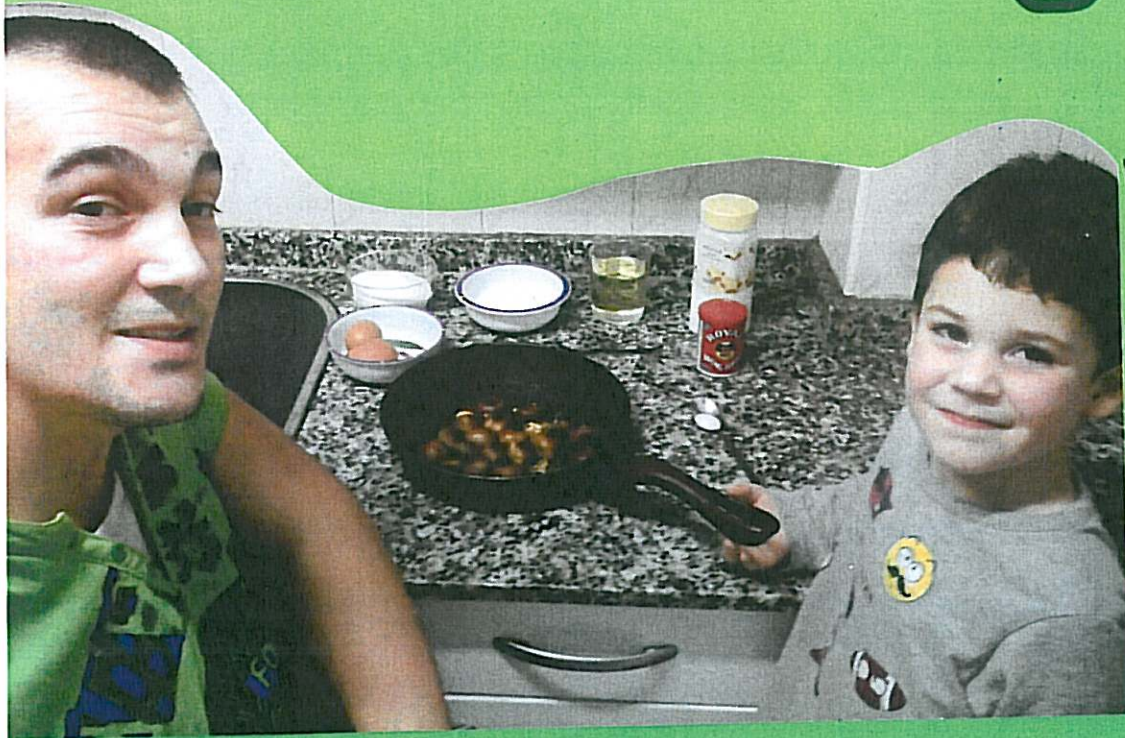
Finalmente decidimos rebozalas en labras de chocolate. Unha bola a facemos, outra a comemos.... E o que sobre, para dentro !!!!!



E tras dous días de duro traballo... isto é o que queda....



BIZCOCHO de CASTAÑAS



120 g azucre
60 g farinha
60 g castañas asadas
2 ovos (120 g)
120 aceite xiraso/
7 g levadura
pizza sal
esencia vainilla

Calentar o forno a 200°C. Triturar as castañas e mezclalas coa farinha e coa levadura. Logo, batic os ovos ata que apareza espuma. Despois, incorporar o aceite e os ovos á mezcla e por derradeiro, engadir o sal.

Preparar un molde e verter a mezcla. Para rematar, meter o molde no forno durante, aproximadamente, media hora.



ÁNGEL RÍOS MENÉNDEZ

BISCOITO DE PIÑA RECHEO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- 4 Culleres de fariña
- 4 Culleres de azucre
- 4 Ovos
- 1 Sobre de Roial
- 1 Bote de piña
- Castañas



ELABORACIÓN:

O primeiro é pelar e picar en trozos pequenos as castañas, logo botamos na batidora a fariña, o azucre, os ovos, o sobre de Roial e as castañas.

Mezclamos todo ben ata obter unha masa.



Por outro lado na tarteira que fagamos o biscoito, poñemos una capa de azucre para facer o caramelo a fogo lento.

Unha vez feito o caramelo, colocamos as lonchas de piña e volcamos a masa enriba.

Poñémolo ao lume durante 4 minutos, e tachínnn.... Listo o postre para comer.



YAGO MTAÑEZ. ALONSO
5º C E.I.

BISCOITO DE CASTAÑAS



TRITURAMOS AS CASTAÑAS
COCIDAS E PELADAS



MESTURAMOS AZUCAR



NATA



FARIÑA



XEMAS DE OVO E AS CASTAÑAS TRITURADAS



MESTURAMOS AS CLARAS A PUNTO
DE NEVE CO RESTO DA MASA



UNTAMOS O MOLDE CON MANTEIGA E BOTAMOS A MASA



PROBAMOS PARA SABER SE TODO VA BEN



METEMOLO NO FORNO....



E LISTO PARA COMER!!!

Trufas de Castaña

Hoxe en *master chef junior* presentamos..... trufas de castaña ¡!!



Xuntamos os ingredientes: **250gr de chocolate para fundir, 125 gr de manteiga, 2 magdalenas, 375 gr de castañas (peladas) e azúcar glasé**

Para adornar as trufas poderemos usar cacao en pó ou labras de chocolate

Antes de cociñalas, hai que preparar as castañas facéndolles una marchiña cun óitelo:



Despóis as poñemos a cocer en auga uns 20 minutos. Para que queden máis ricas botámoslles una ramiña de funcho



Pelamos as castañas e as trituramos ata facelas cachizas:

Agora mezclamos as castañas coas magdalenas, a manteiga, o azúcar e o chocolate. O chocolate o fundimos un pouquiño, e as magdalenas as esmachucamos



Bate bate,
que bate chocolate!



Metemos a mezcla na neveira e esperamos un día a que se enfríe. Agora ven o mais divertido, imos a facer bolas :



Finalmente decidimos rebozalas en labras de chocolate. Unha bola a facemos, outra a comemos.... E o que sobre, para dentro ¡!!!!



E tras dous días de duro traballo... isto é o que queda....





Cociñamos xuntos ... castañas asadas ELBA MUÑIZ ALLER 4^oC



O primeiro é mercar as castañas (vou en bici con papi, e así facemos un pouco de exercicio)

Xa na casa revisamos as castañas. Se algunha ten un burato non a queremos... pode que teña dentro un verme, e nos queremos comer castañas nada máis



Mentras o meu irmán e mais eu buscamos castañas con buratos (estamos desexando atopar un verme) os nosos pais fan un corte en cada unha das castañas para que non estoupen no forno.



E por fin unha castaña con burato!!!!!!



E cun verme que non quere saber nada de nos



... e vaise buscar un novo fogar onde non lle moleste ninguén



Metemos as castañas no forno con MOITO COIDADO

E media hora despois as comemos todos xuntos...



vendo os nosos debuxos favoritos

BOCADIÑOS DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

* INGREDIENTES *

- 250 gr DE CASTAÑAS E UNHA PIZCA DE SAL
- 50 ml DE LEITE E UNHA CULLER PEQUENA DE MANTEIGA
- 50 gr DE AZUCRE GLAS

- UNHA GALLETA TIPO DIGESTIVE E UNHAS GOTAS DE ESENCIA DE VAINILLA E UNHAS GOTAS DE BRANDY.
- 100 gr DE CHOCOLATE CON LEITE E 25 gr DE CHOCOLATE BRANCO

* PREPARACIÓN *

- CREMA DE CASTAÑAS : FERUEIROS AS CASTAÑAS FACENDOLLE UN CORTE NA CASCARA DURANTE 20 min.
- ESCURRILOS E QUITAMOS AS PELES
- MACIACÁMOLAS E AÑADIMOS O LEITE QUENTE E A MANTEIGA DERRETIDA
- TRITURAMOS A GALLETA E AÑADIROLA AO BOL COA VAINILLA E O BRANDY E O AZUCRE GLAS.
- MESTURAMOS BEN E AÑADIMOS A CREMA DE CASTAÑAS.
- DEIXAMOS UN PAR DE HORA NA NEVEIRA
- FACEMOS UNHAS BOLINAS E DÁMOLLES FORMA DE CASTAÑAS
- COA PARTE DE ATRAS DUN GARFO FACÉMOLLES UNHAS RAÍAS
- DERREZIMOS O CHOCOLATE BRANCO E BAÑAMOS O BOCADIÑO

SOLO POR UN EXTREMO .

- DEIXAMOS NA NEVEIRA HASTA SERVIR .

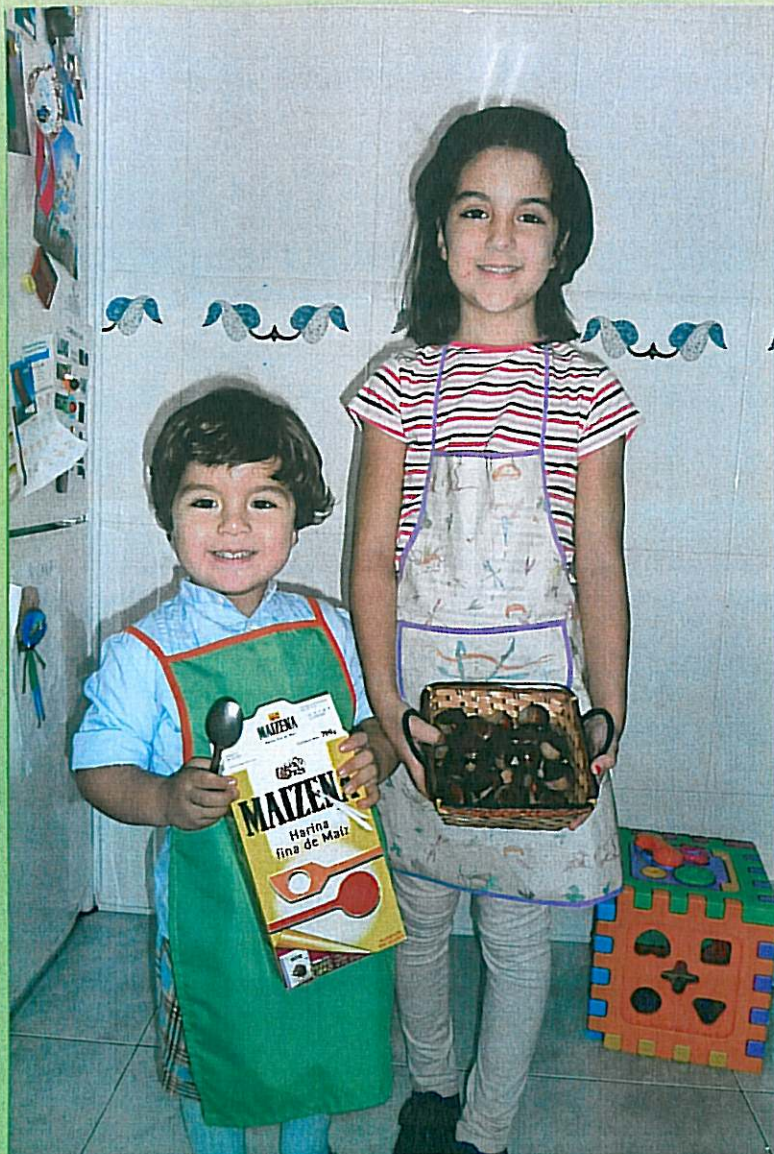


4º A

BIZCOITO DE CASTAÑAS

Ingredientes

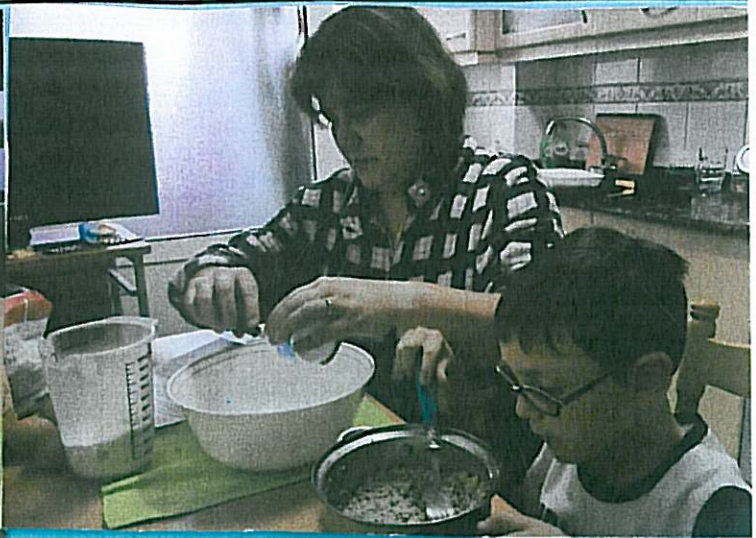
- 6 ovos
- 250 g de castañas
- 75 g de manteiga en temperatura ambiente
- 250 g de azucre
- 150 g de maicena
- 1/2 l de leite
- 1 chisco de sal
- 1 cullerada de "Levadura ROYAL"



Preparación

1. Poñemos un cazo de auga a ferver. Cando rompa a ferver, botámolas castañas e retirámolas ós 10 segundos.
2. Pelamolas castañas e cocémolas no leite cun chisquiño de sal durante 30 minutos ou ata que esteanben tenras. Moémolas castañas co leite e reservamos.
3. Bater os ovos, engadindo un cando este batido o o anterior. Engadímolo sucre e seguimos a bater ata que a mestura quede lixeiramente "espumosa".
4. Mesturamos a "crema" de castañas, a maicena, e a manteiga cos ovos e o azucre. Remexemos ben e botámolo nun molde untado con manteiga.
5. Metemos no forno (co forno pre-quente) durante 45 minutos a 170C.
6. Quitamos do forno cando ó picar cun coitelo saia limpo. Deixámolo no molde uns 10 minutos fóra do forno e desmoldamos. Deixar arrefriar e....

DIEGO REBOIRAS GARZÓN
(4º INFANTIL C)



— Ingredientes —

150 gms castañas, 150 gms azúcar, 3 huevos, Sobte de levadura en polvo, 1 yogurt, 1 vaso de zumo de naranja, 150 gms de harina.

— RECETA —

Comenzaremos a receta pelando las castañas luego las llevaremos a ebullición con cazo e agua para que se cuezan. Una vez cocidas, las sacaremos e las dejaremos enfriar para triturar o máximo posible con un mortero a man o con una trituradora que solemos emplear para la cocina.

Mientras se enfían las castañas e unha vez trituradas, mezclaremos nun bol azúcar, yogurt e os ovos para facer unha masa, logo un poco de azúcar e zumo, para, unha vez obtida unha masa máis consistente, votar a farinha e a levadura, esenciais para que a tarta teña consistencia.

Despois, añaadiremos as castañas que trituramos a esta mezcla. Meteremos esta masa nun recipiente ou molde redondo. Finalmente levarémolo ao forno a unha potencia máxima de 200°C durante 20 minutos, aunque podemos ir mirando e controlando a masa.

Despois, saírase do forno e deixaremoslo reposar antes de servir.

MAGDALENAS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- 1 OVO
- SAL
- 200 gr. PURÉ DE CASTAÑAS
- 150 gr. AZÚCRE
- 150 gr. MANTEIGA
- 150 gr. FARINA ROYAL
- 1 SOBRE

PREPARACION:

MESTURAMOS OS INGREDIENTES E RECHEAMOS OS MOLDES. METEMOS NO FORNO 20' A 200°C.

NOA



TARTA DE QUEIXO E CASTAÑAS



Asamos 300 gramos de castañas, pelámolas e cocémolas en 300 ml de leite con 120 gramos de azúcar e un pouquiño de sal durante 10 minutos. Despois trituramos todo para que quede como unha crema. Esperamos a que a crema enfrie e a batimos xunto con 300 gramos de Philadelphia, 4 ovos e 180 gramos de azúcar. Vertemos nun molde previamente untado con manteiga, e metemos no forno a 175° durante 50 minutos.



COIÑEIRO : LUCIA E JUAN

BICA DE CASTAÑAS

ANTIA CARRO

- ⊙ 6 Ovos
- ⊙ 250 g. DE CASTAÑAS
- ⊙ 75 g. DE MANTEIGA
- ⊙ 250 g. DE AZUCRE
- ⊙ 150 g. DE MAICENA
- ⊙ 1/2 l. DE LEITE
- ⊙ UNHA PIZCA DE SAL
- ⊙ 1 CUCHARAZADA DE LEVADURA QUÍMICA (TIPO ROYAL)

POÑEMOS AUGA NUN COTO,
CANDO FERVA METEMOS NEL
AS CASTAÑAS E SACÁMOLAS
OS 5 MINUTOS...
PELAMOS AS CASTAÑAS
E CÓCEMOLAS NA
LEITE CUNHA PIZCA
SAL DURANTE
30 MINUTOS.
TRITURAMOS
E
DEIXAMOS
ENFRIAR.
...

BATIMOS OS OUS,
ENGADIMOS O AZUCRE E
EGUIMOS BATINDO...

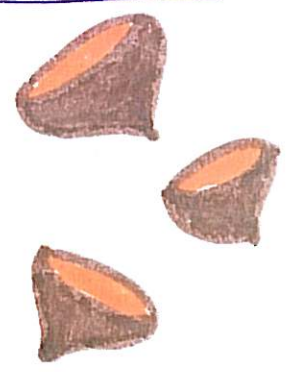
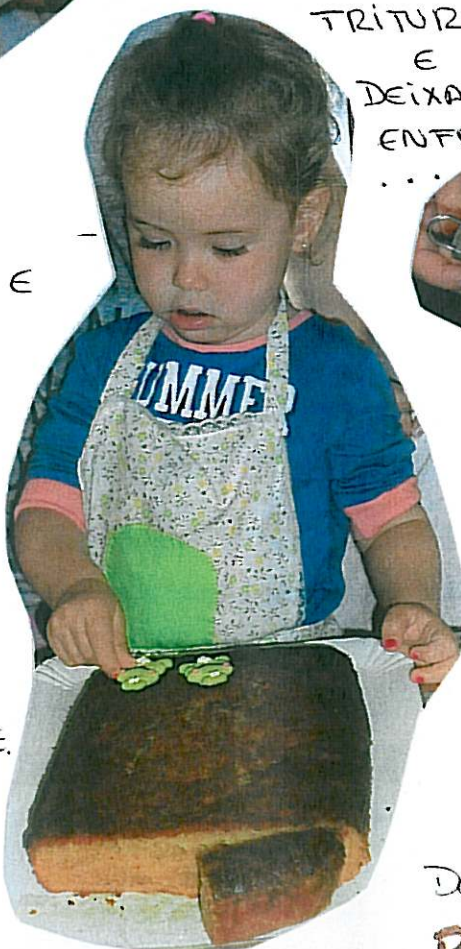
UNIMOS A CREMA
DAS CASTAÑAS, A
MAICENA, A MANTEIGA
E A LEVADURA ...
OS OUS E O AZUCRE.

BATIMOS BEN
TODO

VERTEMOS NUN MOLDE
ENGRASADO CON MANTEIGA
E
METEMOS NO FORNO
PREQUENTADO DURANTE
60 MINUTOS A 180°C

DESMOLDAMOS E DECORAMOS

DE BRANCO



CASTAÑAS COCIDAS CON LEITE

INGREDIENTES: Castañas-azucres-leite-canela e sal.

O AVÓ LOLO ENSINA O SEO NETO MIGUEL(FOTOS)



FLAN DE CASTAÑAS DE GALICIA

NERE

INGREDIENTES:

1/2 de castañas, 3/4 l de leite, 4 ovos, 100 gr de manteiga e vainilla ao gusto.

PREPARACIÓN:



Pomos a cocer o leite nunha Pota



Daquela a vainilla e a manteiga



Despois as castañas



Cocidas as castañas, incorporamos os ovos e batemos a mestura até conseguir unha pasta fina



Collemos un molde e o caramelizamos



Horneamos durante 30min e decorámolo con castañas

TARTA SOUFFLÉ

de

CASTAÑAS



ESTEVA VARELA ALVARO



INGREDIENTES

- 500gr de CASTAÑAS
- 200gr de AZUCRE MORENO
- 3 OVOS
- 200ml de LEITE
- CACAO en Pó + AZUCRE (Envoltura Espolvorear)
- MANTEIGA + FARINA (P. co untar)

ELABORACIÓN



COCER AS CASTAÑAS PELADAS E FACER UN PURÉ CON PARTE DO LEITE

MESTURAR AS XEMAS CO AZUCRE

E ESTA MISTURA CO PURÉ ANTERIOR



POR OUTRA MANEIRA AS CLARAS A P

180°C de FORNO durante 40 min.



TARTA DE CASTAÑAS E REQUEIXO

INGREDIENTES:

- 350 grs. de castañas (peladas e cocidas)
- 350 grs. de requeixo (queixo fresco)
- 200 ml. de leite.
- 200 ml. de tona (18% M.G.)
- 4 ovos
- 125 grs. de azucre.

PREPARACION:



1. Pelar as castañas e introducilas nunha pota con auga e sal.
2. Poñer a ferver a auga. Cocer durante 12-15 minutos.
3. Precalear o forno a 200°C

4. Mentres cocen as castañas, prepara a base de galletas e quentadeas no forno durante 5 minutos a 180°C. Reservar.

5. Retirade as castañas do lume, pásadeas por auga fría e peládeas con cuidado de no queimarse.





6. Nun bol poñede as castañas, requeixo, tona, leite, azucre e ovos.

7. Batide a mezcla ata que obteñamos unha crema suave.

8. Botade a mezcla sobre a base de galletas e meter no forno durante 35-40 minutos a 170°C.

9. Pinchade con un escarvadentes para comprobar que esté ben callada.

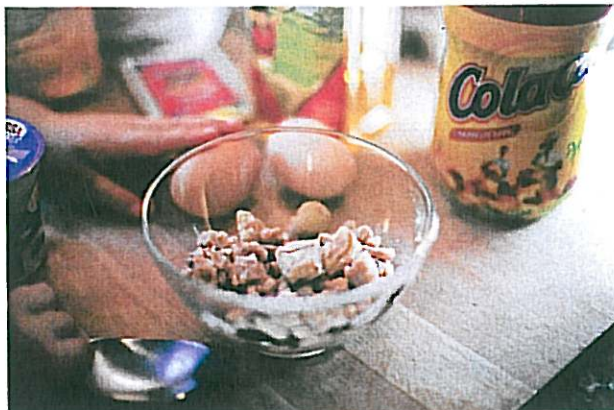


ESTE É O RESULTADO



Biscoito de castañas e chocolate

Ingredientes: fariña
h ovos
azucar
aceite
iogur
levadura
castañas
cacao



primeiro batimos ben as claras,
despois engadimos as xemas,
o aceite e o iogur,

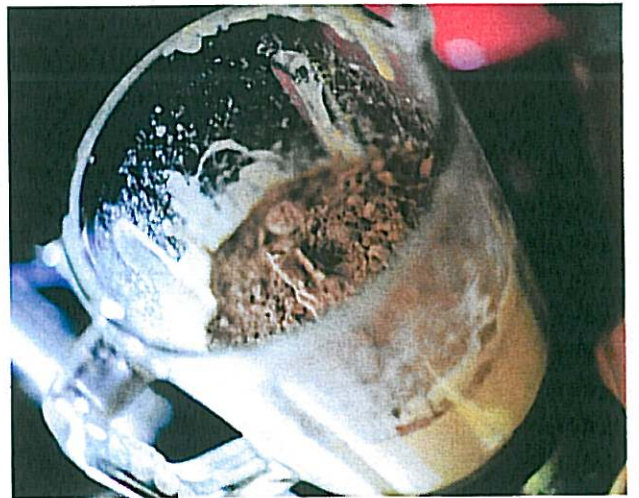


Engadimos a fariña o azucre,
a levadura, as castañas ben picadas
e o cacao.

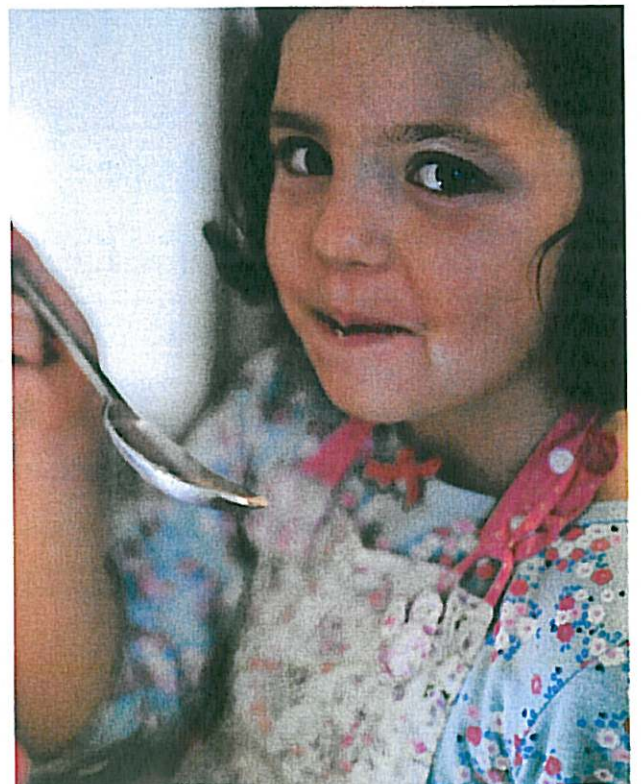




as castañas ben picadas

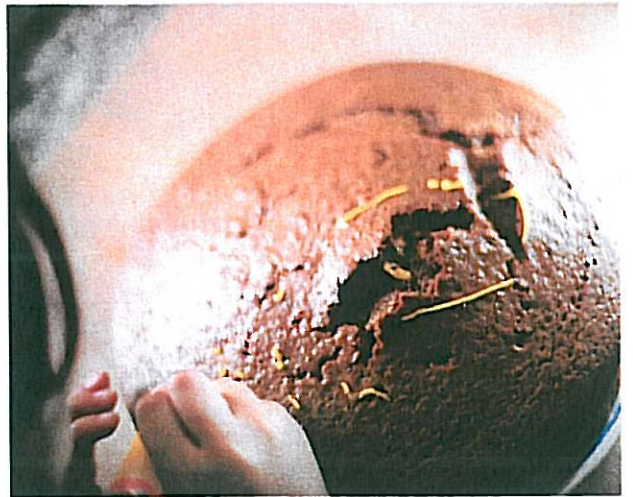


e por ultimo o cacao





o forno amodiño



decorar e a xantar



Pudding de castañas

Ingredientes:

- 1/2 Kg. de castañas
- 750 ml. de leite enteira
- 4 ovos
- 60 gr. manteiga
- 80 gr. de azucre
- esencia de vainilla

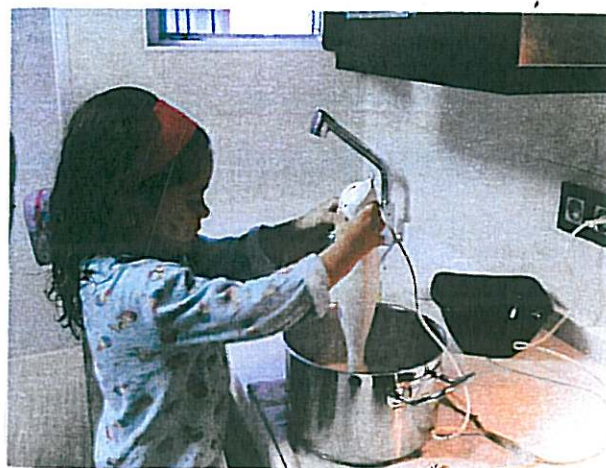
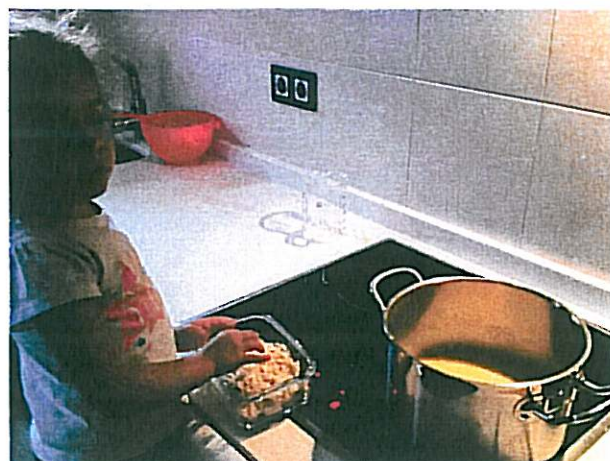
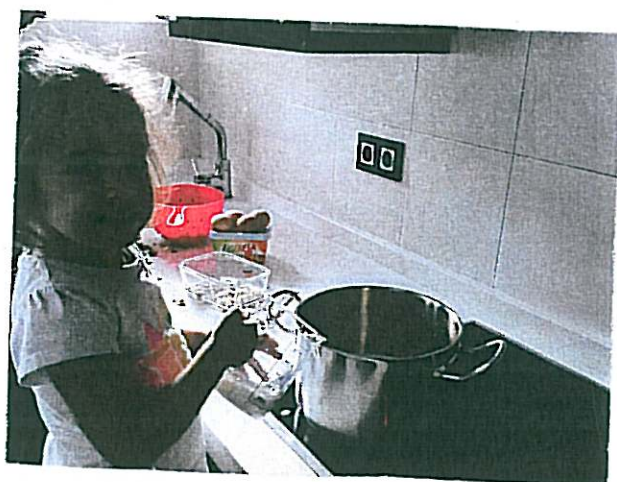


Así lo cocinamos:

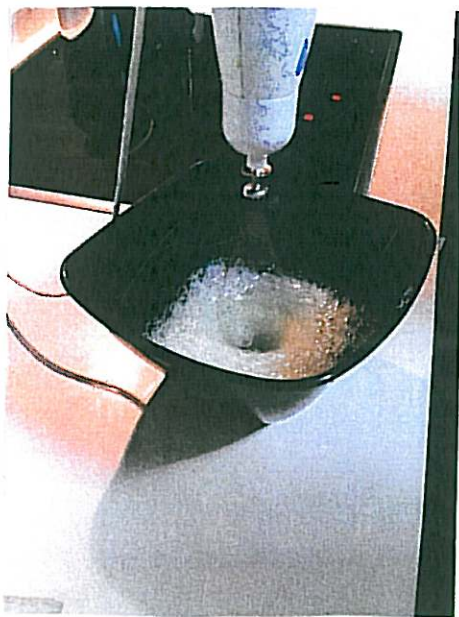
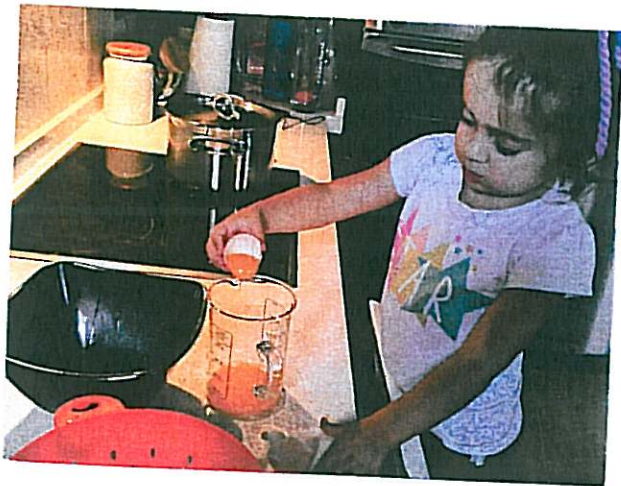
1. Cocemos as castañas en auga uns 10 minutos para poder pelalas ben. Escurrimos, pelamos e troceamos.



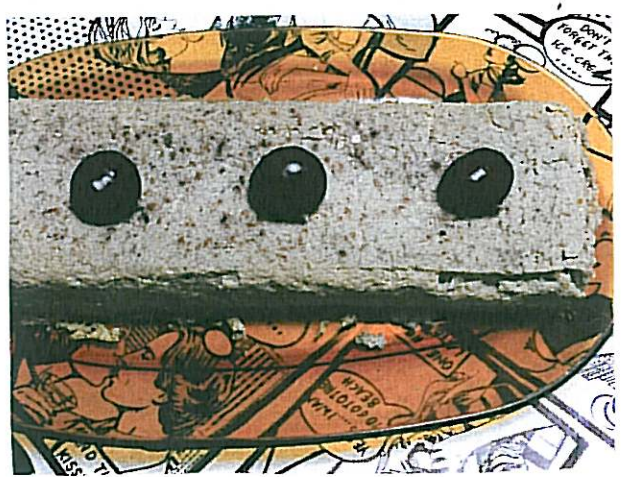
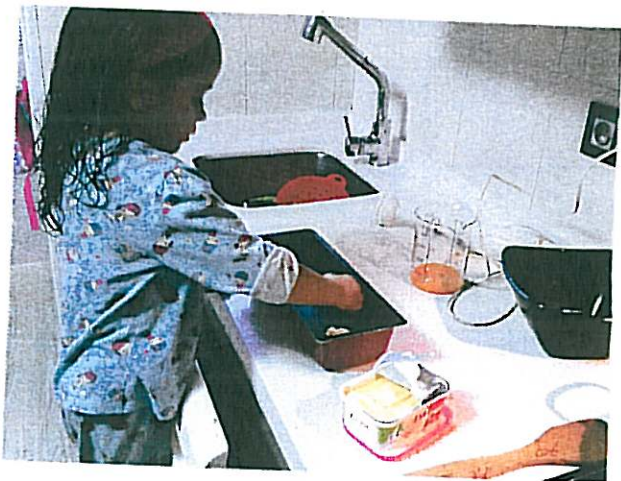
2. Colocamos nunha pota con leite, a manteiga,
o azucre e unhas gotas de vainilla (esencia).
Deixamos cocer todo unha hora a lume lento.
Pasado o tempo indicado pasamos todo polo
pasapurés.



3º Añadimos entón as xemas dos ovos e metáclamos ben. Cando seta unha masa homoxénea, agregamos as claras o punto de neve. e seguimos batendo para non perder esponxosidade.



4º vertemos a metela nun molde para
sorno previamente untado cun pouco
de manteiga. Deixamos hiérneoando o
bano maria durante unha hora a 180 ºc.
Cando cuase o pudding retiramos do
sorno e deixamos qe se enfríe.



Xa está listo para xantar!!

GALLETAS RECHIEAS DE DOCE DE CASTAÑA

EMMA FIGUEIROA PAZOS

INGREDIENTES

Para a masa de galletas:

- 1/2 vaso de leite
- 1/2 vaso de azucre
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 2 vasos e 1/4 de farinha
- 1 pisca de sal

• Para o doce de castañas

- 250 gr. de castañas
- 250 gr. de leite líquido
- 2 colheres de azucre

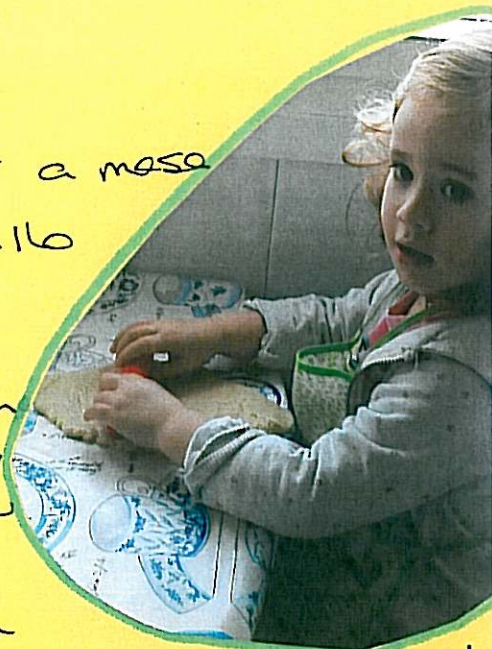
ELABORACIÓN



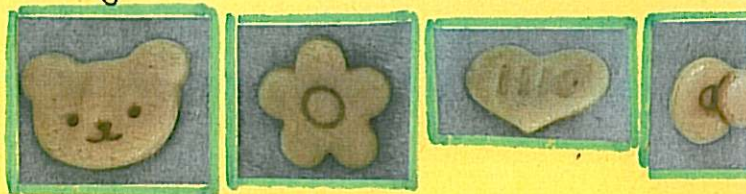
2º Estirar a masa con rodillo

3º Cortar as galletas con cortador de masa ou un vaso.

4º Metelas no forno a 180º durante 15'.



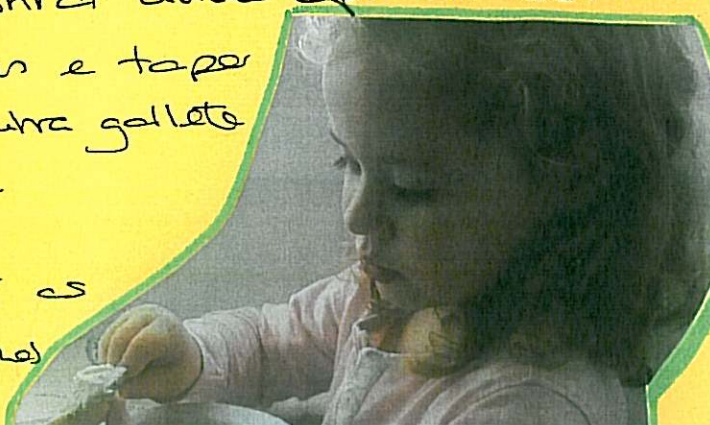
Estirar os ingredientes ata a unha masa compacta.



5º Cozer as castañas no leite co azucre ata que se desfagan (un 20') e bater ata acadar unha

6º Estirar unha capa de ceceo nas galletas e tapar con outra galleta igual.

7º Comer as nosas riquísimas galletas!!!



LO

CASTA MOSSO



1 AGUIÇASE O POLO
 2 COCE NSE AS CASTANHAS
 3 PE LANCAS AS CASTANHAS
 MESTURAR TODO NUM PL # 10

5 DECORASE COM CARAMELO
 NOA 60



TARTA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

500 gr. de castañas

200 gr. de azúcar

200 gr. de fariña

150 gr. de mantequilla

5 ovos

1 vaso de leite

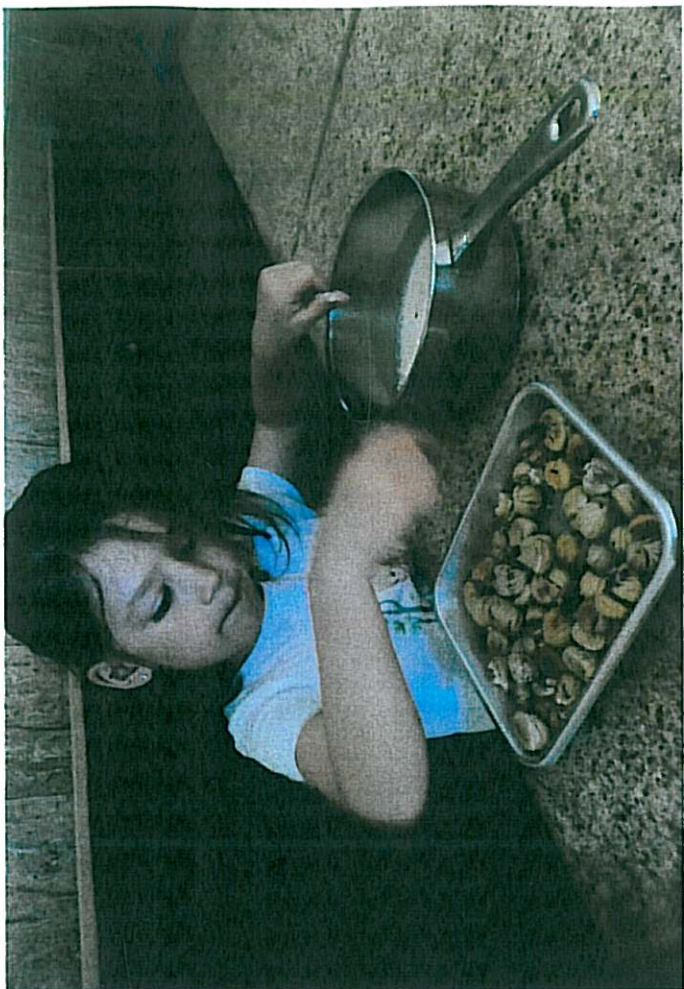
1 chorro de licor café

Asar as castañas e unha vez asadas poñelas a cocer no leite ata que estén blandas.

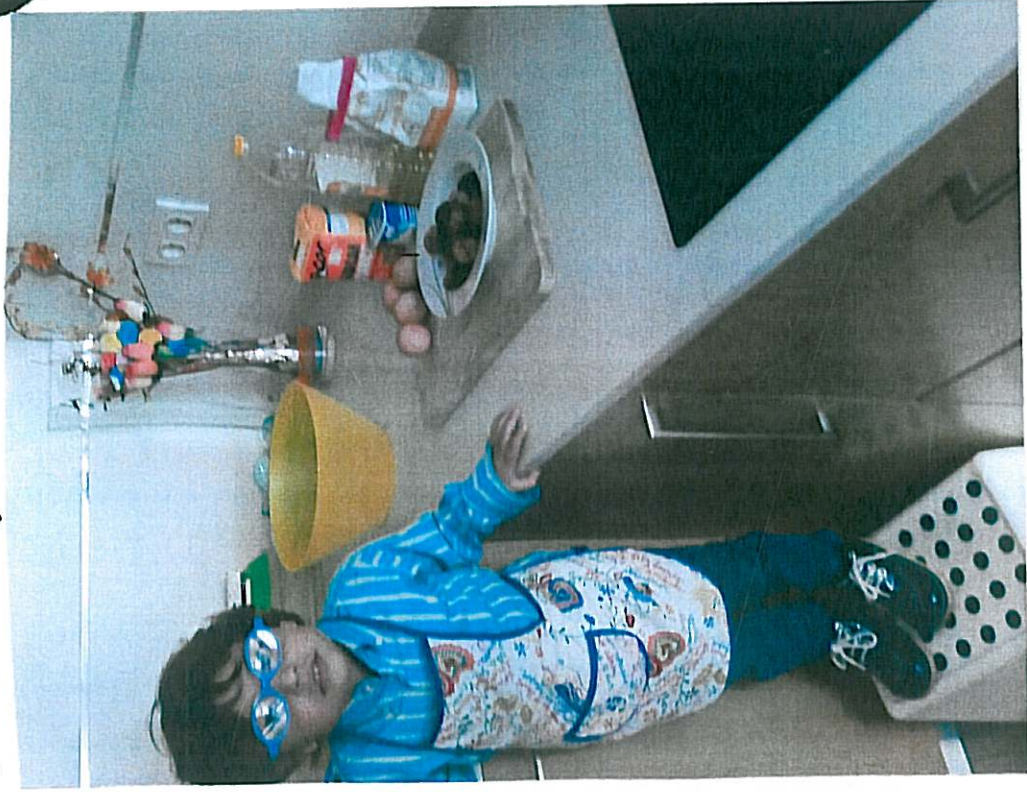
Escúrrese o leite e nel mezclamos a fariña, os ovos e a mantequilla que batindo todo ben engádeselle un chorro de licor café.

Volcamos a metade da mezcla nun molde untado e estendemos as castañas esmagadas e o azúcar. Cubrimos có resto da mezcla e metémola ó forno 180º.

Estará cocida cando saia seco o palillo coa que se pinche.



54 metros no turno 45'



Coñeixo
Iago Pérez



Castaña coñecida

MISSIÃO DEBEMOS E VOCÊS
1) MEDO NO PUNHO 45!



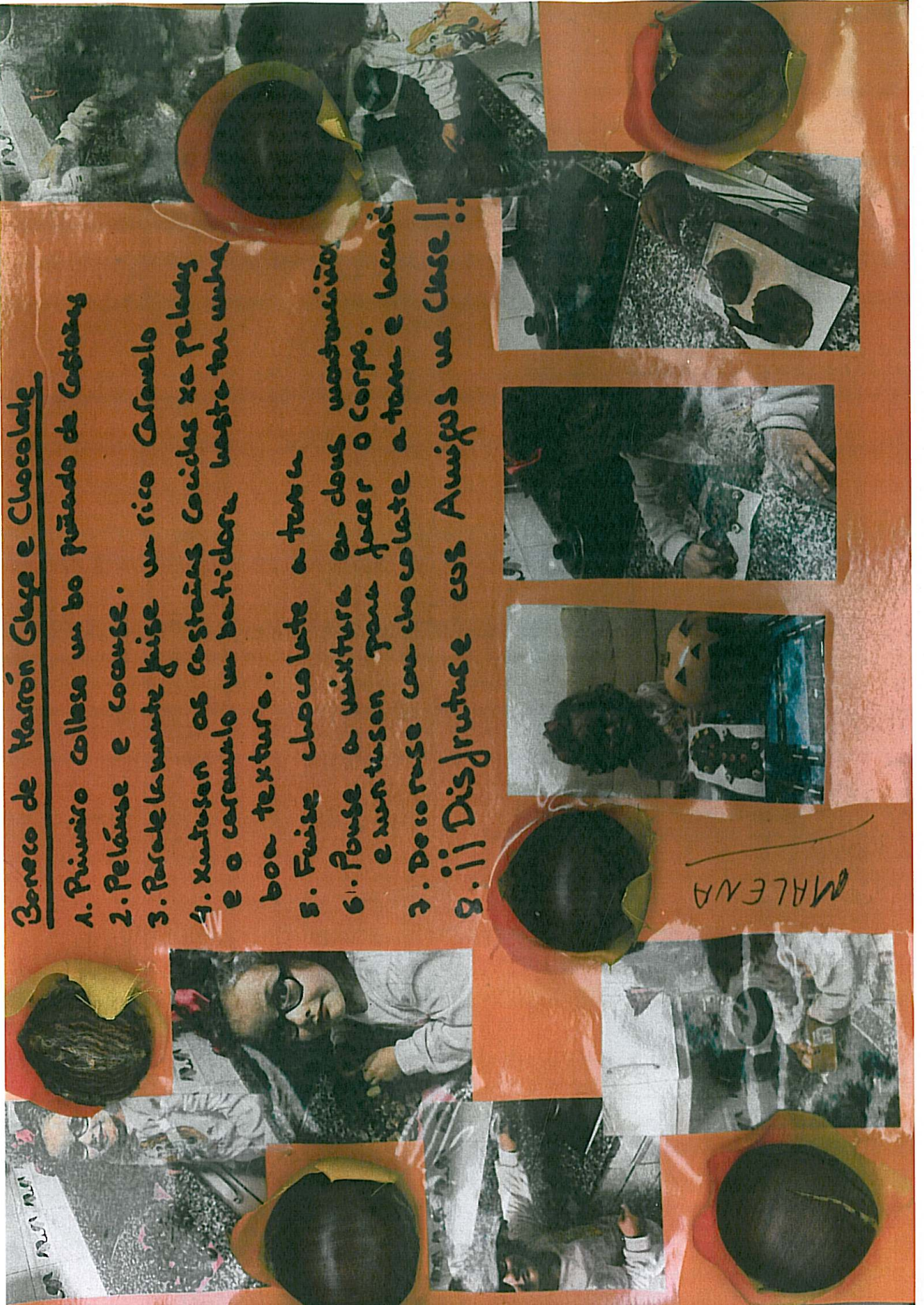
Ajudantes e Resultado final!

Sana Lera

Bonco de Marrón Glacé e Chocolate

1. Primeiro colase um bo pñudo de Castanhas
2. Peláase e cocouse.
3. Paralelamente fíaise um rico Cafumelo
4. Mistúron as Castanhas Cocidas xa Peladas e o cafumelo um batidora hasta ter unha boa textura.
5. Fíaise chocolate a temperatura
6. Póuse a mistura en dous moldes para fazer o corpo. e mistúron para fazer o corpo.
7. Decórase con chocolate a temperatura e lase!

MALENA



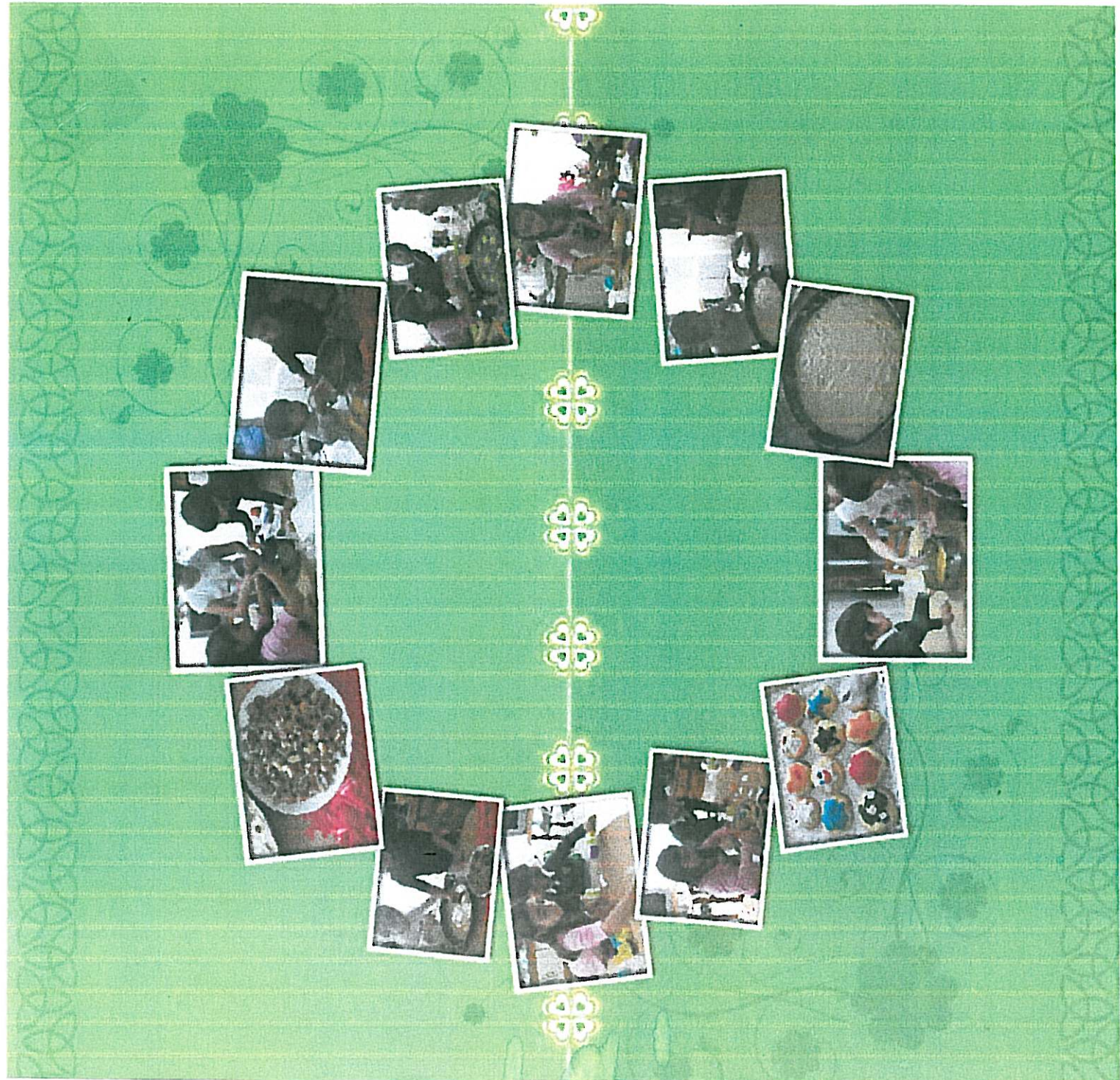
ARTA CASTAÑAS

- 3 OVOS
- 2 VASOS AZUCRE
- 2 VASOS
- 2 VASOS FARIÑA
- 1 PLATO CASTAÑAS ASADAS

.NETER NO FORJUD
180º 45' ±

DECORAR CON NATA
MONTADA E AZUCRE
HUREDO

NOE PENAAS
VÁZQUEZ





INGREDIENTES
 Pitanga de polo
 20g castanhas
 10g azeite
 5g Brandy
 50g azeite
 sal e pimenta

POLO

Envolva as pitugas e cocine ao vapor.
 Cocine as castanhas com brandy e o azeite.

Dê-se o polo e vátese o aceite sobrente às castanhas (previamente peladas e trituradas).
 Incorpore o leite até formar unha crema.



CREMA

Infuse votado azeite e batere a 4°C
CASTANHAS



BISCOITO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

- Castañas 250g. / 1 Yogurt Natural / Azucre: 1 Vaso de yogur
- Neskuik 1 Vaso de Yogur / Fariña: 1 vaso de yogurt
- Aceite: 1 vaso de yogurt / 1 sobre de fermento
- 3 ovos / Manteiga

PREPARACION



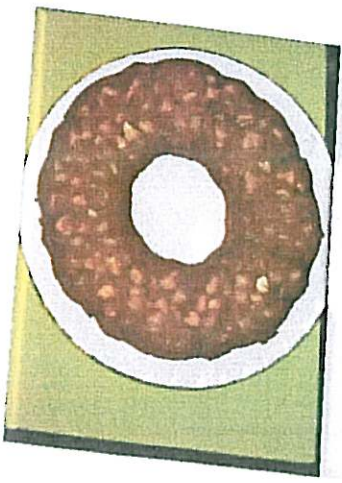
POÑEMOS AS CASTAÑAS EN AUGA FERVENDO



MESTURAMOS OS INGREDIENTES: YOGURT, AZUCRE, NESKUIK



BATEMOS TODO E ENGADIMOS O ACEITE, A FARIÑA E O FERMENTO



FINALMENTE ENFÓRNASE A 170 GRAOS 20 MINUTOS



BOTAMOS AS CASTAÑAS NO MOLDE



UNTAMOS UN MOLDE CON MANTEIGA E BOTAMOS A MESTURA



FLAN DE CASTAÑAS

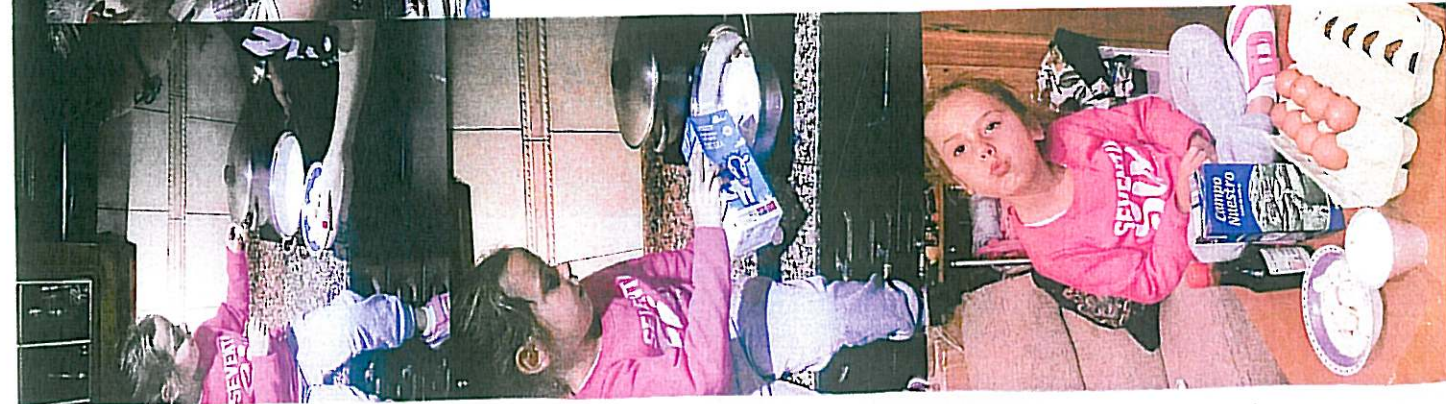
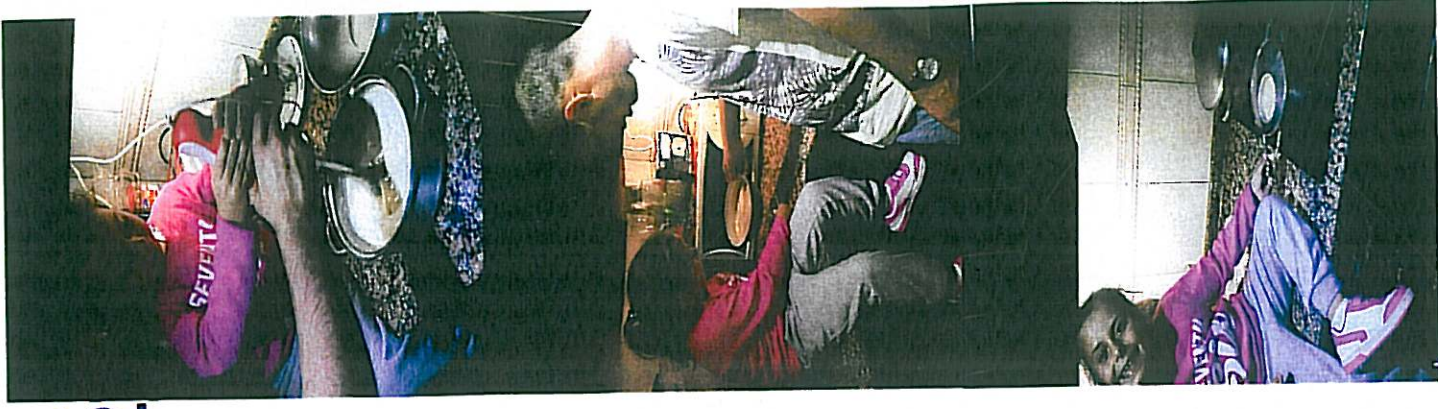
INGREDIENTES:

80 gr. de azucrev 8 ovos,60 gr. azucre pra o caramelo,1/2 litro de leite,1 vainilla Y 250 gramos de castañas peladas

Instruccions:

Botamos o leite coa vainilla aberta nun cazo ao lume. Cando arranque a ferver, botamos as castañas e deixamolas ata que se abranden. Retirar do lume e trituralas. Engadimos os ovos e o azucre e mesturámolo todo. Nunha sarten ou calderito poñemos o azucre para caramelizar xunto cun chorrito de auga e poñémolo ao lume ata que se converta en caramelo. O vertemos nos moldes e despois botamos a mestura das castañas,o leite e os ovos e poñémolo ao baño maría uns 30 ou corenta minutos, ata que se callen, logo poñémolo no frigorífico ata que se arrefrien , e a continuación servimos.

Resultado final



Receita: marmelada de castañas



Ingredientes:

½ quilo de castañas

250 gramos de azucre

Unha mazá

Un vaso de auga



Elaboración:

Truco: Para pelar mellor as castañas, é aconsellable realizar un corte cunha navalla, deste xeito pélanse moito mellor.

1. Fervemos as castañas cun pouco de sal uns 3 ou 4 minutos, despois sacámolas e quitámoslles todas as peles.



2. Nunha pota poñeremos o vaso de auga, o azucre e unha mazá cortada en anacos.

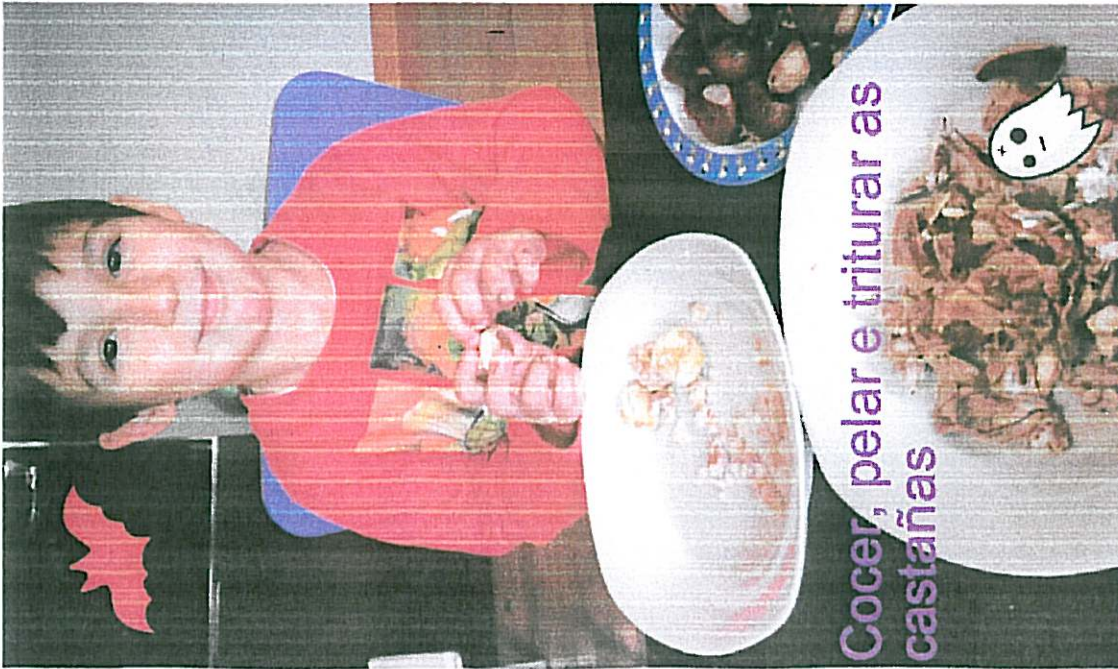
3. Cando comece a ferver engadimos as castañas.

4. Depois de deixar mais ou menos 15 minutos fervendo todo junto, sacaremos todo e pasaremos pela trituradora até deixá-la com uma textura bem suave e fina.

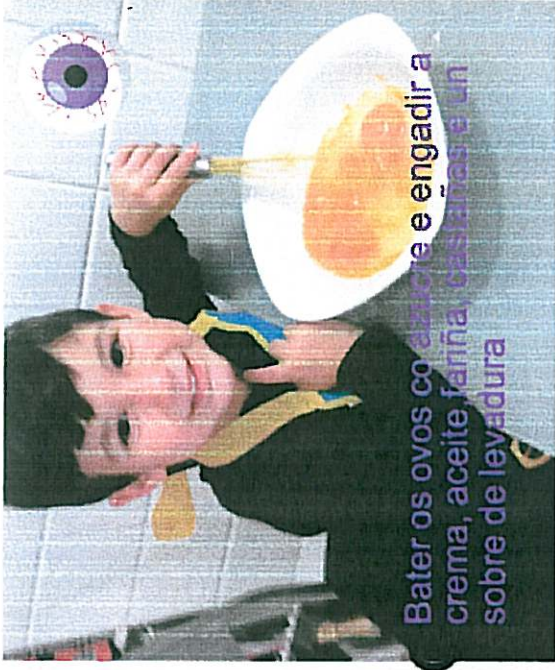


5. Por último pasamos pelo lume todo triturado outra vez, sen deixar até acabar a textura da marmelada desejada.

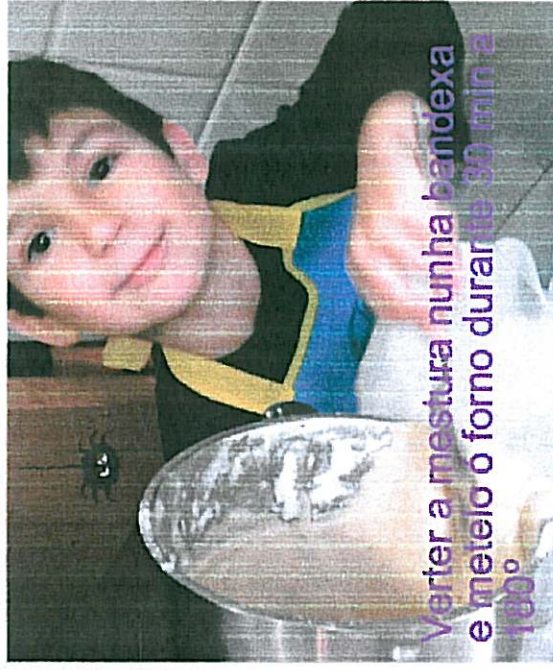




Cocer, pelar e triturar as castañas



Bater os ovos co azucre e engadir a crema, aceite, farinha, castañas e un sobre de levadura



Verter a mestura nunha bandexa e meter o forno durante 30 min a 180°



O único que falta é comelo!!!

BISCOITO DE CASTAÑA

PETISCOS DE OUTONO

INGREDIENTES

- 250 gr.de castañas
- 1 sobre de azucre vainillado
- 1 culler de azucre
- 1 vaso de leite
- 1 culler de nata liquida
- chocolate para envolver



PREPARACION

Ferver as castañas para pelalas dez minutos
Pelalas e poñelas a cocer coa leite mas ou menos 20 minutos
Despois de cocidas votamos o azucre normal e o de vaini vainilla e a nata
Facer boliñas e rebozalas no chocolate



TARTA DE QUEIXO E CASTAÑA

1º ELABORACIÓN DA CREMA DE CASTAÑA CON CASTAÑAS (ESCALDADAS); LEITE (300g); AZÚCAR (120 gr); UN CHUSCO DE SAL E VAINILLA. FERVER TODO DURANTE 15 MINUTOS.

2º A CREMA DE CASTAÑA ENQADIMOS QUEIXO EN CREMA (300gr); 4 Ovos E UN CHUSCO DE AZÚCAR. TRILHARLOS TODO XUNTO.

3º HORNEAMOS DURANTE 50 MINUTOS A 180º (Aprox.)



JAIRO ORTIGOZA B.

FLAN DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- * 450 GR. DE CASTAÑAS
- * 300 GR. DE BUEIRO
- * 500 ML. DE LEITE
- * 200 GR. DE AZÚCAR
- * 6 OUS.



1) DAR UN COXTE AS CASTAÑAS POLA METADE E FERUEMOS. CAUDO ENFRÍEN HAÍ QUE RE LAGAS.

2) NUN CAZO FERUEMOS O LEITE CO AZÚCAR, DESPOIS BOTAMOS AS CASTAÑAS E PASAMOS TODO POLA BATIDORA.

3) MES TURAMOS TODO E METÉMOLO NUN BOL PREVIAMENTE ENCARBAMEADO.

4) POÑÉMOLO NO FORNO A BAÑO MARÍA DURANTE 45' OU SÓ, PREVIAMENTE PRECALENTADO A 180°

5) NUN HA BATIDORA BOTAMOS O AZÚCAR E OS OUS E BATEMOS DESPOIS ENCARBAMOS O BUEIRO



6) A ZAHAR

MARTEA

"Fuding" DE CASTAÑAS

XIAO
CAO

4ºA



1 DAR UN CORTE ÀS
CASTAÑAS E COCELAS.

2 ESCURRI-LAS E
PELALAS, QUITANDO BEN
A' PEL INTERIOR.

3 POÑER UN CAZO NO LUME CON 1/2 DL
DE LEITE E 50 GR DE AZÚCAR.

4 ANADIR AS CASTAÑAS E DEXAR QUE AISENDEM.

5 PASAR A MEZCLA POLO PASAFURÉS.

6 COCCER O RESTO DO LEITE COA CANEIA

7 BATTIR OS OVOS CON 100GR DE AZÚCAR E POÑER
O LEITE.



INGREDIENTES:

400gr CASTAÑAS

3 OVOS

2 dl LEITE

100 gr AZÚCAR

A RAMA DE CANEIA

8 INCORPORAR O PURÉ DE CASTAÑAS
E MEZCLAR ATA OBTÉR UNHA CREMA.

9 FREQUENTAR O FORNO A 170º

10 CARAMELIZAR MOIDES 3 COCHARADAS AZÚCAR
CON GOTAS DE ALICHA.

11 RECHEAR COA CREMA E HORTIÑAR O
BANDO MARCÁ UNOS 40 MINUTOS.

12 DEPOIS ENFRIAR DESMOLDAR E SERVIR.

¡¡¡¡¡isto!!!

TARTA DE CASTAÑAS

- 2 VASOS HARINA
- 2 VASOS AZÚCAR
- 2 VASOS NATA
- 3 HUEVOS
- 1 PUTO DE CASTAÑAS ASADAS
- BATILO TODO Y HACER 1 CAPA MASA
- ESPOLVOREAR CASTAÑAS, OTRA CAPA DE MASA
- ESPOLVOREAR CON LAS CASTAÑAS, COBERTURA CON LA MASA Y AL HORNO ...
- 180° / 45' t.

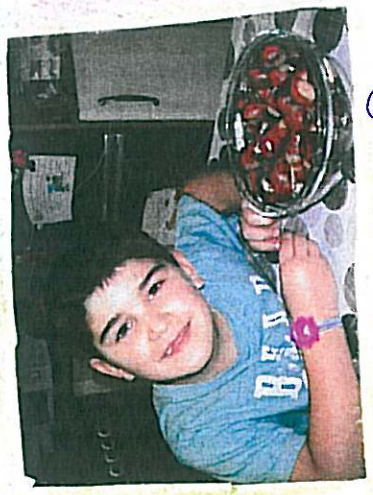
DECORAR SI SE QUIERE CON NATA MONTADA Y AZÚCAR GLICEROL.

HUA PRENAS VA ZOUVEZ 2º C



CROQUETAS DE CASTANHAS REFEITA

Ingredientes: farinha - carnes picadas que sobrou do empadão - leite
 para amolecer a farinha.
 Deixamos em fogo baixo para cozinhar. Deixamos por uns minutos para amolecer.
 Depois colocamos no liquidificador para bater com o leite.
 Ao ponto de virar uma pasta engordamos com leite e vamos colocando
 quando esfriar colocamos um pouco de manteiga e vamos colocando a
 primeira de mais para dar um pouco mais de peso e formamos bolinhas.
 Quando estiverem prontas colocamos em uma frigideira com óleo quente.
 Fazemos a comer!

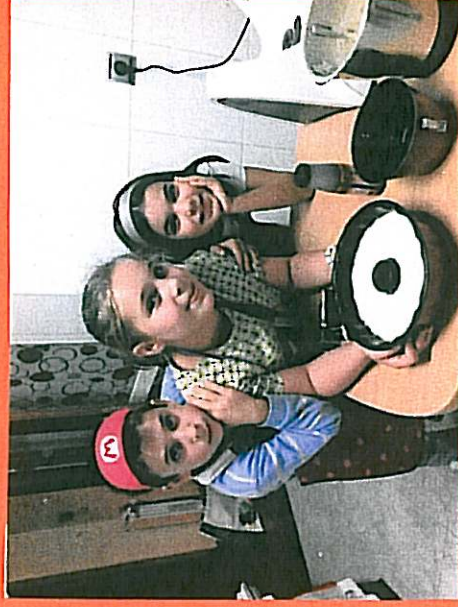


Jorge Armas G.
 20C

FLAN DE CASTAÑAS



1) Dar un corte as castañas pola metade e fervémolas. Cando enfrién hai que pelarlas.



3) Nun caso fervemos o leite co azucre. Despois batamos as castañas e ponemos todo pola batidora.

4) Mesturamos toda e metémola nun bol previamente encaramelado.

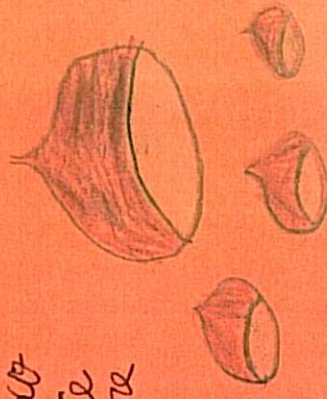
5) Ponémolo no forno a baño María durante 45' ou 50', previamente precalentado a 180°.



2) Nunha Batidora batamos o azucre, os ovos e bate mos. Despois engadimos o queixo e seguimos batendo.

INGREDIENTES

- * 450 gr de castañas
- * 300 gr de queixo
- * 500 ml de leite
- * 200 gr de azucre
- * 6 ovos.



6) A ZAMPAR!

Diego Seijo Chapela 3º A.
Sara Seijo Chapela 5º B.

Lucía Fraga Fuentes 5º B.

SOPA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

500 g de castañas

100 g manteiga

1 rama de apio

1 cebola

Clavo

Sal



- Sacaselle a cascara as castañas e poñense a cocer durante 20 minutos.

- Pelanse e reservanse.

- Faise un caldo co apio, a cebola, o clavo e o sal, deixandoos cocer durante unha hora.

- Engadense as castañas e a manteiga.



- TRITÚRASE todo ata conseguir una crema homoxénea.



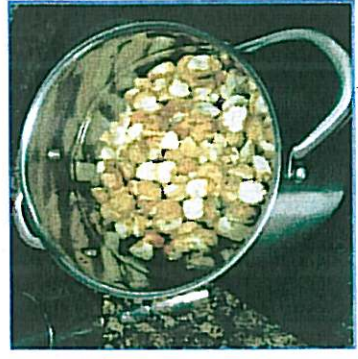


CROQUETAS DE CASTAÑAS



INGREDIENTES:

- 1 Kilo de castañas
- ½ litro de leite
- 150 g azúcre
- 50 g manteiga
- 3 ovos
- Esencia de anis
- Para o rebozado: Azúcre glace, ovos e Pan ralado



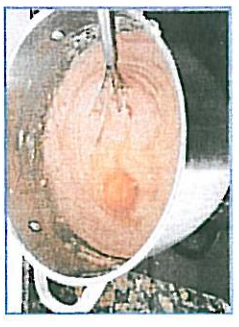
Quitáselle a cascara as castañas e poñense a lume forte durante 10 minutos, para que se lle desprenda a pel con facilidade.



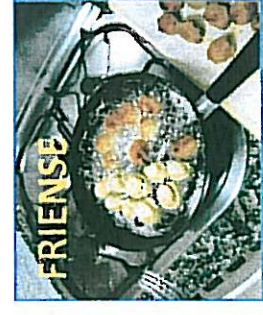
Botanse nunha pota a cocer co leite e a esencia de anis ata que o leite se evapore. Facer un pure



Vaise engadindo a manteiga, o azúcre e os ovos de un en un, batendo ben cada vez que se bote cada ingrediente.

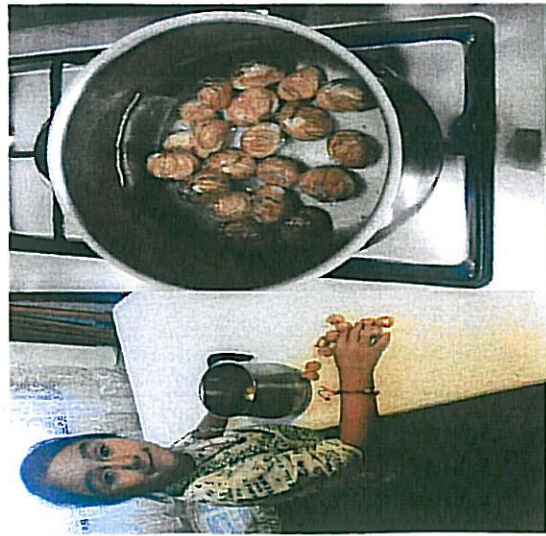


Co pure de castañas morno daselle forma as croquetas e pásanse por azúcre, ovo e pan ralado.



PABLO GARCIA SALINAS A.B





Ingredientes:

250 g de castañas, 3 ovos ,50 g de manteiga
75 g de Azucre ,8 g de levadura royal
1 pizquiña de sal, algunhas gotas de anís

1- pelamos as castañas

2- poñémolas a ferver nunha pota con auga e unha pizquiña de sal uns 30 minutos

3- sacamolas e deixamos enfriar un par de minutos, quitámoslle a pel e as trituramos cunha picadora

4- separámolas xemas das claras

5- batímola manteiga a temperatura ambiente con azucre ata obter unha mestura cremosa

6- engade as xemas, unha de cada vez , mexendo constantemente ata que esten totalmente integrados

7- mesturamos as castañas trituradas co fermento e engadímolas á masa de bizcocho, remobemos para que se integre e botamos unhas pingas de anís

8- botamos a masa nun molde previamente engrasado e hornreamos a 180 graos durante 25-30 minutos

RESULTADO FINAL





INGREDIENTES

- 500g de castañas
- 3/4 l leite
- 150g azucre
- 4 ovos

Cócese as castañas durante 1 hora e pélanse nun recipiente.

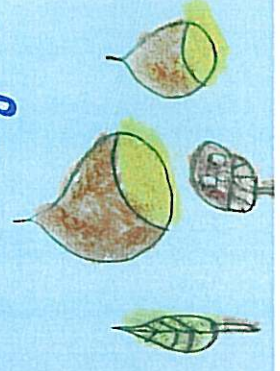


DE

Incorpóranse os ovos, o leite e o azucre. Nestúranse e métese na flaxera.



Vai o forno 30 minutos, desmoldase e decórase ao gusto



CASTANHAS