

POSTRES

Endulza tu paladar

Tarta de queso y castañas

Ingredientes (molde redondo de 18 cm): 300 g de castañas asadas, 300 g de leche, 140 g de azúcar, una pizca de sal, c/n de extracto de vainilla, 300 g de queso crema (tipo Philadelphia), 4 huevos. Empieza preparando la crema de castañas, conviene hacerla con tiempo y dejar que se enfríe. La elaboración es muy sencilla, pon en un cazo las castañas, la leche, 120 gramos de azúcar, la pizca de sal y la vainilla, lleva a ebullición y después baja el fuego para dejar cocer unos 5-10 min. Si tienes las castañas crudas, puedes pelarlas después de escaldarlas y el tiempo de cocción se prolongará hasta los 20 min. Después tritura las castañas con la leche hasta obtener una crema fina y homogénea. Una vez que la crema ha perdido temperatura, ponla en el vaso de la batidora y añade el queso crema, los huevos (cáscalos en un cuenco y pásalos de uno en uno a la preparación) y el resto del azúcar. Tritura hasta obtener una masa cremosa y densa. Prepara el molde untándolo con mantequilla y espolvoreando un poco de harina. Vierte la masa y tapa, deja reposar en el frigorífico para que se vayan las burbujas. Mientras tanto, precalienta el horno a 175° C con calor arriba y abajo. Hornea la tarta de castañas y queso durante 50 minutos aproximadamente, comprueba con un palillo cuando ha cuajado para retirarla del horno. Entonces, déjala enfriar antes de desmoldar. Puedes presentar la tarta al natural, o decorarla con un poco de cacao en polvo y azúcar glas. Con un folio se puede hacer una plantilla, por ejemplo, dándole forma de castaña. Esperamos que os guste, ¡buen provecho!

Souflé de chocolate y frutos secos

Ingredientes: 1 cucharada de cacao en polvo, 100 ml. de leche, 5,5 cucharadas de azúcar, 120 gr. de chocolate amargo, 3 claras de huevos, 2 yemas, mantequilla, sal gorda, nueces. Comenzamos calentando la leche con el azúcar y añadimos el chocolate amargo partido en trozos. Removemos para que se deshaga bien. Retiramos del fuego y agregamos las yemas. Añadimos también la cucharada de cacao. Batimos entonces las claras al punto de nieve con un poco de sal y sumamos a la mezcla del chocolate. Embadurnamos los moldes del suflé con la mantequilla. Ponemos en ellos algunas nueces tostadas previamente. Vertemos la mezcla en los moldes. Horneamos a 180 grados unos 15 min. y ¡listo! En lugar de nueces puedes poner en los moldes trozos de chocolate, pistachos, etc. Prueba con lo que más te guste.

La Hierbas

·● A granel ●·

- FRUTOS SECOS ·
- ESPECIAS ·
- HIERBAS ·
- PIMENTONES ·
- PRODUCTOS TÍPICOS ·



RÚA DA CRUZ, 11
Tlf: 982 10 01 77 - 659 52 77 75
lahierbasagranel@hotmail.com