



Aprender inovando

Bolo de castanhas e canela



INGREDIENTES

1 kg de castanhas com casca.

350 g de açúcar.

6 Ovos.

1 colher (chá) de canela em pó.

1 colher (chá) de fermento em pó.

Margarina para untar.

Farinha para polvilhar.

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Faça um corte na casca das castanhas, leve-as a cozer num tacho com água e deixe ferver durante 8 minutos. Depois escorra-as, retire-lhes a casca e a pele, leve-as a cozer novamente em água e deixe ferver mais 15 minutos. Depois escorra-as e reduza-as a puré.
2. Ligue o forno a 180°C, barre uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Deite o açúcar, as gemas e a canela para uma tigela e bata bem até ficar uma mistura fofa. Adicione depois o fermento, bata mais um pouco, junte de seguida o puré de castanhas e misture bem. À parte, bata as claras em castelo bem firme e misture-as delicadamente no preparado.
3. Verta na forma e leve ao forno durante cerca de 30 minutos. Verifique a cozedura com um palito, retire, deixe arrefecer um pouco, desenforme e sirva decorado a gosto.

BOM APETITE!!

Marmelada



INGREDIENTES

1,200 kg marmelos

750 g açúcar

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Descasque e lave os marmelos, retire-lhes os caroços e corte-os em pedaços. Leve a cozer num tacho com água até que fique macio.
2. Escorra, deixando apenas cerca de 1 dl do caldo de cozer e triture com a varinha. Junte o açúcar, mexa, leve novamente ao lume e deixe ferver até obter o ponto.
3. Retire do lume, deite em taças ou tigelas, deixe arrefecer e depois repousar até solidificar e secar.

No pão ou nas tostas, esta marmelada vai saber tão bem!