

29.- Pastís de castanyes

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/pastis%20de%20castanyes.html>

Aquesta recepta me la va donar la Thérèse, una bona amiga belga. A la tardor aprofitem per passejar pel bosc i si trobem castanyes les collim. Quan en tinc suficients, les bullo amb una mica d'aigua, les pelo i llavors les congelo per poder fer el pastís quan em ve de gust.

Ingredients

300 g de castanyes bullides i pelades

75 g de sucre

5 ous grossos (70 g aprox.)

100 g de mantega

Un sobre de llevat Royal (16 g)

Elaboració

Engregar la part de baix del forn i posar-lo a 180°C perquè es vagi escalfant. Fondre la mantega a foc lent en una cassola una mica gran i deixar-la refredar. Xafar les castanyes amb una forquilla fins aconseguir una estructura farinosa sense grumolls.

Separar les clares dels rovells dels ous.

Quan la mantega estigui freda, afegir-hi el sucre i els rovells dels ous i remenar-ho bé.

Muntar les clares a punt de neu, afegir-les a la cassola i tornar a remenar.

Afegir les castanyes a la cassola, juntament amb el llevat. Remenar-ho tot amb una cullera grossa de fusta. Si han quedat grumolls de castanya, es pot passar una mica el braç elèctric.

Posar-ho en un motllo de silicona i coure'l a 180°C durant 35 min aproximadament. Per saber que està cuit, cal punxar-lo amb un escuradents. Si surt net, ja es pot treure del forn.

Es pot menjar sol o be combinat amb una mica de magrana o de mango.