Bolinhos de Castanha

Ingredientes:
500 gr de castanhas;
150 gr de chocolate;
200 gr de farinha triga;
1 Colher de chá de fermento em pó;
1 Colher de chá de canela;
½ Colher de chá de erva doce moída;
1 Ovo;
Farinha para polvilhar e 3 colheres de azeite.

Preparação:

Dê um golpe nas castanhas, coza-as em água temperada com sal, depois, escorra-as, retire-lhes as peles e reduza-as a puré.

Numa tigela, junte o azeite com o açúcar, depois, o ovo, por fim, o puré, a farinha, o fermento, a canela e a erva-doce.

Amasse tudo e molde pequenos bolinhos do tamanho de nozes pequenas (se preciso, o que é natural, polvilhe-os ligeiramente com farinha para não se pegarem) e coloque-os num tabuleiro afastados dois dedos uns dos outros. Pode pincelá-los por cima, com ovo batido, ou deixá-los simples. Leve ao forno a cozer, durante meia hora.

(*Receita* extraída do livro "Roteiro de Gastronomia", editado pela Câmara Municipal da Lousã)