

Castanhada

Ingredientes: (para 1,200 kg. de doce)

1,500 Kg. de castanhas;

1.400 Kg. de açúcar;

1 Vagem de baunilha;



Imagem meramente ilustrativa

Preparação:

Tempo de cozedura – 1 hora

Tempo de preparação – 50 minutos

Lave e coza as castanhas. Entretanto ferva 900 gramas de açúcar com 1,5 dl. de água até obter ponto de pasta. Retire a casca e pele às castanhas, reduza-as a puré, junte-as à calda e deixe ferver até formar ponto de estrada. Entretanto, faça com o restante açúcar uma calda em ponto de espadana. Introduza a castanha em boiões, cubra-a com esta calda arrefecida, deixe-a secar e tape com papel vegetal ou celofane.

Fonte: Tesouros da Cozinha Tradicional Portuguesa.

Receitas escolhidas pela Sra. Dona Maria Emília Cancellia de Abreu e Francisco Roque de Pinho.