Castanhas com Mel

Ingredientes:
500 gr de castanhas peladas e congeladas;
200 gr de mel e casca de limão.

Preparação:

Levar as castanhas ao forno, durante 10 minutos, quando estiverem descongeladas e quentes, pô-las num tacho com a casca de limão.

À parte, derreter o mel em banho-maria, deitando-o de seguida sobre as castanhas. Tapar o tacho e levá-lo ao forno uns 20 minutos.

Nota: Pode fazer-se a receita sem a casca de limão, porque o aroma é uma questão de paladar, que se pode acrescentar ou não, embora nós prefiramos o doce de sabor original.

(Receita cedida pela Cuevas y Cia.s.a. – Ourense)