

Castanhas Cristalizadas

Ingredientes:

650 gr de castanhas descascadas;

500 gr de açúcar.

Preparação:

Ponha as castanhas num tacho grande e junte água fria até as cobrir. Leve a lume forte e, quando levantar fervura, reduza o lume, e deixe ferver durante 30 minutos. Deve ter cuidado para não as deixar cozer demasiado. Escorra-as bem e reserve 1,5 dl da água da cozedura.

1º dia - Num tacho, deite a água de cozedura que reservou, junte o açúcar e leve a lume brando, mexendo sempre até o açúcar se dissolver. Junte as castanhas, aumente o lume e, quando levantar fervura, retire, tape e deixe as castanhas de molho durante 24 horas, em local morno.

2º dia - Destape o tacho e leve a lume forte até levantar fervura. Retire o tacho do lume, tape e deixe as castanhas de molho durante mais 24 horas.

3º dia - Destape o tacho e leve novamente ao lume a levantar fervura. Tire o tacho do lume e, com a escumadeira, retire as castanhas, para uma rede colocada sobre um tabuleiro. Deixe-as secar muito bem em local morno, durante 2 a 3 dias, até deixarem de estar pegajosas.

Guarde as castanhas em caixas de madeira ou em cartão forradas com papel vegetal e disponha-as em camadas intercaladas com papel vegetal.

Estas castanhas podem ser servidas ao café, num jantar de festa.