

*Creme de Castanha*

*Ingredientes:*

*24 Castanhas;*

*4 Ovos;*

*2 Claras de ovo 2;*

*Açúcar q. b.;*

*1 Chavena de leite;*

*1 Pau de baunilha;*

*1 Calice de licor de marasquino;*

*Passas sultanas q. b.;*



Imagem meramente ilustrativa

*Preparação:*

*Cozem-se as castanhas, descascam-se e pisam-se no almofariz, juntam-se-lhes os ovos, o açúcar a gosto e o leite a ferver (deve ser fervido com baunilha).*

*Bate-se muito bem e vai ao lume a engrossar. Depois retira-se, deixa-se arrefecer, adiciona-se o licor e torna ao lume, mexendo-se sempre até ficar grosso. Vaza-se num prato e cobre-se com as claras batidas, com um pouco de açúcar e enfeita-se com as sultanas. Querendo fazer pudim vaza-se numa forma untada e vai ao forno a cozer.*

Fonte: Cozinha do Mundo Português.

Autor: M.A.M.