



Doce de Castanha

Ingredientes:

*0,5 kg de Castanhas;
1 l de Leite;
160 gr Cde açúcar;
1 Colher de sopa de mel;
Casca de limão
Uma pitada de sal
Canela moída para polvilhar;
Natas*

Preparação:

Faça um corte nas castanhas e leve-as a cozer em água ferver durante 5 minutos. Depois escorra-as, retire-lhes a casca e pele-as. Leve ao lume um tacho com água e sal e deixe ferver. Junte as castanhas já descascadas e deixe-as cozer. De seguida, leve ao lume o leite com a casca do limão e quando levantar fervura junte as castanhas já escorridas, mexa e deixe cozinhar durante cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Por fim, junte o mel, mexa muito bem e coloque a mistura em taças individuais. Deixe arrefecer e sirva polvilhado com canela.

Sugestão:

Sirva este doce bem gelado com natas batidas