



Sobremesa

Mousse de Castanhas

Ingredientes:

*500 gr. de castanhas;
1 l de leite;
200 gr. de manteiga;
200 gr. de açúcar;
3 Pacotes (200 gr. cada) de natas.*

Preparação:

Coza as castanhas, escorra-as bem e pele-as. Em seguida junte-lhe o açúcar, a manteiga e o leite, deixando cozer bem. Passe-as pelo passe-vite e coloque-as num tacho.

Entretanto, bata bem as natas e junte tudo numa taça de vidro. Pode decorar com castanhas raladas.

(Extraída do livro «A Castanha Saberes e Sabores», autorizada pelo autor: Jorge Lage - recolha de Cláudia Lopes da ARATM – cedida por Dalila Pereira Santos – de Carrazedo de Montenegro - Valpaços)