



Sobremesa

Tarte Aramenha

Ingredientes:

*500 gr. de castanhas cruas descascadas;
10 Gemas, mais 2 ovos inteiros;
1 kg. de açúcar;
2,5 dl. de água;
3 Colheres de farinha de trigo;
Manteiga e papel vegetal.*

Preparação:

Sendo castanhas frescas ponha-as em água fervente 5 minutos, para se descascarem facilmente.

Desfazem-se as castanhas na picadora. Leva-se o açúcar e a água ao lume a fazer ponto fraco. Quando ferver, incorporam-se as castanhas envolvidas em farinha. Ferve-se ligeiramente e depois de frio deitam-se os ovos meio batidos. Unta-se uma forma, forra-se com papel vegetal, untando com manteiga, e coze-se em lume brando.

(Receita do Restaurante D. Pedro V e 3.º prémio do “I Concurso de doçaria com castanha - 1998”, cedida pelo município de Marvão in “Marvão com castanhas”)