

Tarte de Castanhas

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS
1 HORA E 30 MINUTOS

350g de castanhas
6 folhas de massa filo
250g de açúcar
100 ml de água
120g de manteiga cortada em cubinhos
3 ovos grandes
3 gemas de ovo
Manteiga derretida
1 pau de canela
1 casquinha de limão
Sal
1 colher de café de erva doce
Açúcar em pó
Canela em pó
1 tarteira retangular com fundo amovível com 32x22 cm



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/tarte-castanhas-43174/>

1. Com uma faca, dê um golpe nas castanhas.
2. Numa panela com água a ferver, coloque sal e a erva doce.
Mexa e coloque as castanhas a cozer em lume brando durante 25 minutos.
Depois das castanhas cozidas, retire-as com uma escumadeira para um prato e deixe arrefecer ligeiramente.
3. Entretanto, faça a calda de açúcar.
Num tachinho, leve ao lume o açúcar, a água, o pau de canela e a casquinha de limão.
Mexa e quando entrar em ebulição deixe ferver durante 1 minuto e meio.
Passado o tempo, apague o lume.
4. Por cima de uma folha de papel vegetal, pincele uma folha de massa filo com manteiga de ambos os lados.
Por cima, coloque outra folha de massa filo e pincele apenas por cima.
Repita o processo com as restantes folhas.
Coloque a massa sobre a tarteira e aconchegue bem.
5. Descasque as castanhas para uma tigela.
Às castanhas, junte a manteiga e a calda de açúcar sem o pau de canela e a casca de limão.
Triture tudo com a varinha mágica ou se quiser, pode fazer este processo no liquidificador.
Quando estiver uma massa homogênea, junte os ovos partidos e as gemas de ovo.
Bata mais um pouco até que tudo fique bem misturado.
Verta o preparado para dentro da tarteira.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 25 minutos.
Depois da tarte cozida, retire-a.
Deixe arrefecer um pouco e desenforme-a.
Por fim, polvilhe a tarte com açúcar em pó e canela em pó.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!