

## **Castañada'14.**

### **Recetas para celebrar la Fiestas de Otoño**

#### **Bizcocho de Castaña y Membrillo**

##### **Ingredientes ( 4 personas)**

3 huevos  
275 g azúcar moreno,  
160 g leche  
225 g harina dura  
100 g castaña cocida polvo  
10 g levadura Royal  
100 g dados membrillo  
500 cl. agua para hervir  
100 gr. azúcar  
3 u. piel naranja rallada  
160 g aceite oliva virgen

##### **Preparación**

Pelar y cortar el membrillo a dados. Hervir el agua con el azúcar y las pieles de naranja, añadir el membrillo. Cocer hasta que estén tiernos. Reservar. A parte, cocer al horno unas castañas. Ya cocidas, triturar con la harina. Emulsionar huevos y azúcar hasta que doble el volumen, añadir la leche poco a poco, siempre batiendo. Mezclar harina, impulsor y por último el aceite de oliva. Llenar el molde. Cocer a 190º unos 12 minutos.