

Castanyada'14 i festes de Festes de Tardor

Receptes per a 4 persones

Pa de Pessic de Castanya i Codony

Ingredients

3 ous
275 g sucre morè
160 g llet
225 g farina forta
100 g castanya cuita pols
10 g llevat Royal
100 g daus codony
500 cl. aigua per bullir
100 gr. sucre
3 u. pell taronja rallada
160 g oli oliva verge

Preparació

Pelar i tallar el codony a daus. Bullir l'aigua amb el sucre i les pells de taronja, afegir el codony. Coure fins que estiguin tendres. Reservar. A banda, coure al forn unes castanyes. Ja cuites, triturar amb la farina. Emulsionar ous i sucre fins que dobli el volum, afegir la llet poc a poc, sempre batent. Barrejar farines, impulsor, per últim l'oli oliva. Omplir el motlle. Coure a 190º uns 12 minuts.