Épocas Festivas

BROAS DE CASTANHA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 500G DE CASTANHAS COM CASCA
- 40 ML DE ÓLEO
- 150 G AÇÚCAR
- 2 OVOS (1 É PARA PINCELAR)
- 200G FARINHA
- 1 COLHER DE CAFÉ, DE FERMENTO EM PÓ (ROYAL)
- 1 COLHER (CAFÉ) DE ERVA DOCE
- 1 COLHER (CAFÉ) DE CANELA

CONFEÇÃO

1. Coloque 700 ml água na taça. As castanhas no cesto de vapor com uma pitada de sal grosso. Programe 100° durante 40 minutos.

2. Descasque as castanhas e coloque na taça com a lamina de triturar/amassar. Programe velocidade 12 durante 2 minutos ou até ficarem em farinha grossa. Deixe arrefecer por 15 minutos.

3. Adicione o óleo, o açúcar, 1 ovo. Programe velocidade 5 por 1 minuto. Adicione a farinha, o fermento, a erva doce e a canela. Programe velocidade 5 por 1 minuto ou até estar homogéneo.

4. Com as mãos enfarinhadas, moldar bolinhas de massa, dando-lhes depois a forma de broa (tipo formato pastel de bacalhau). Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal, com uma distância de 2 dedos entre cada broinha.

5. Pincelar cada uma com o ovo batido e, com um palito, desenhar as nervuras de uma folha (ou simplesmente um traço vertical, sem carregar demasiado.

6. Levar ao forno, pré-aquecido a 180 º, durante 30 a 35 minutos, ou até as broinhas estarem cozidas e douradinhas. Retirar do calor e deixar arrefecer numa rede.

7. Receitada adaptada para a CC de http://fabricocaseiro.blogspot.pt/2015/11/broinhas-de-castanha.html