

Pastel de castañas



Provincia

León

Ingredientes

Para 4 comensales:

- Medio kilo de castañas
- 250gr de azúcar
- 2 claras de huevo (batidas)
- 1 ramita de anís
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharadas de miel
- 1 pizca de sal

Elaboración

Se pelan las castañas y se ponen a hervir junto con el anís y la sal. Una vez cocidas, se le quita la piel interior o tegumento y se pasan por el pasapuré o la batidora, el pure resultante se mezcla con la cantidad de azúcar ya indicada reservando unas 2 cucharas para batir con las claras, junto con la miel.

La mezcla resultante se ponen a cocer a fuego lento y suave, removiendo de forma frecuente hasta que espese y todo se haya podido mezclar adecuadamente. Seguidamente se vierte en un molde de cristal de forma redondeada. Las claras se baten a punto de nieve con el azúcar, para ponérselas al puré por encima.

Finalmente, espolvoreamos la canela por encima y lo metemos en el horno unos minutos para que la clara se dore un poco.

Lo dejamos reposar un poco para que se enfríe y lo metemos en el frigorífico varias horas para degustarlo fresquito.