

## Galicia

Tempo



1h 30'

Racións



10

Apta para



Nenos

Alérxenos



Cereais con glute



Ovos



Lácteos



Froitos de casca

Alternativas



Sen lácteos



Vegana



Sen glute



# Torta de castañas e améndoas

## Ingredientes

350 g de castañas maias

3 g de alga kombu deshidratada (opcional)

400 g de leite gordo

150 g de fariña de améndoas

90 g de fariña triga

8 g (1 ½ culleriñas) de fermento en po ou de bicarbonato sódico

200 g de azucre

Sal

3 ovos grandes

150 g de manteiga en pomada

Zume de limón

Azucre glas, para empoar (opcional)

Para as castañas confeitadas (opcional): 50 g de castañas peladas

cocidas, 100 ml de auga e 30 g de azucre integral

É tradicional consumir castañas asadas tanto polo outono coma a principios do inverno

# Elaboración

1. Lavamos e pomos de remollo as castañas na auga durante 48 h. Transcorrido ese tempo, enxaugámolas e cocémolas a pouco lume nunha ola de presión, co dobre de auga do volume delas e cun cachiño de alga kombu, durante uns 40 minutos.
2. Retiramos a ola do lume e agardamos a que as castañas se acaben de facer coa calor residual, entre 10 e 15 minutos. A continuación, escorrémolas, pero gardamos o líquido para un caldo. A kombu apartámola e, se quixermos, aproveitámola para outras preparacións.
3. Quentamos o leite, trituramos as castañas cocidas nel ata obtermos unha crema (se fose necesario, agregámoslle máis leite dese gordo) e deixámola arrefecer tapada.
4. Prequentamos o forno a 180 °C e, coa axuda dun batedor de globo, mesturamos a fariña de améndoas coa fariña triga, co impulsor químico, con 150 g do azucre branco e cun chisco de sal.
5. Separamos as claras das xemas e reservamos. As xemas incorporámolas, xunto coa manteiga e mais a crema de castañas, aos sólidos. Homoxeneizamos.
6. Batemos as claras a punto de neve suave cunhas gotiñas de zume de limón e, cando xa estean ben escumadas, engadímoslles os 50 g de azucre branco restantes pouco e pouco e sen deixarmos de bater.
7. Agregámosllas á mestura anterior en 2 ou 3 veces e con movementos suaves e envolventes.
8. Preparamos un molde redondo de 25 cm de diámetro, mellor desmontable, engraxándoo ou pódolle papel de enfiar. Vertemos nel a masa e alisamos a superficie.
9. Enfornamos aos 180 °C durante os primeiros 15 minutos e despois baixamos a temperatura ata os 170 °C e cocemos durante 45-50 minutos máis, ata que ao picarmos cun espeto no centro da torta saia limpo.

## Elaboración

10. Sacamos o molde do forno, deixamos repousar 10 minutos, desenmoldamos con coidado e deixamos arrefecer nunha grella.

11. Cando a torta estea fría, empoámoslle o azucre glas (opcionalmente) e colocámoslle 50 g de castañas confeitadas a xeito de decoración. Para confeitálas, nada máis que as hai que colocar xa cocidas nun cazo con 100 ml de auga e 30 g azucre integral e cociñalas con lume moderado, removendo de cando en cando, ata que se evapore a auga toda e queden brillantes.

*A versión orixinal desta sobremesa é a torta de San Martiño, típica da cidade de Ourense. Adóitase preparar pola festa dese santo, o patrón, no 11 de novembro*

## Alternativas

Para unha versión sen glute e sen produtos de orixe animal, substitúese\_

- A fariña triga por fariña de trigo mouró
- O leite, por bebida vexetal de améndoa
- Os ovos, por 3 culleradas sopeiras de liñaza moída mesturada con ½ cunca de auga
- A manteiga, por 100 ml de aceite de oliva virxe extra

## Elaboración

1. Prequentamos o forno a 175 °C, en modo ventilador con calor por arriba e por abaixo, e trituramos as castañas xa cocidas cos ingredientes húmidos: coa bebida vexetal de avea (quente), co aceite de oliva, coas sementes de liño (previamente remolladas) e cunhas gotiñas de zume de limón.
2. Nun cunco grande, mesturamos os ingredientes secos: a fariña de améndoas, a fariña de trigo mouro, o impulsor químico e un chisco de sal.
3. Integramos ben esa mestura na crema de castañas.
4. Colocamos a masa resultante no molde xa preparado e enforamos durante 40-50 minutos, ata que ao picar cun espeto no centro da torta saia limpo.
5. Sacamos o molde do forno, deixamos repousar 10 minutos, desmoldamos con coidado e deixamos arrefecer nunha grella.
6. Cando a torta estea fría, se quixermos, empoámoslle igualmente o azucre glas e colocámoslle as castañas confeitadas a xeito de decoración.

*Este celébrase tanto na nosa terra coma no resto do norte de España, en Extremadura, nas Canarias e en Portugal (no primeiro de novembro, o Día de Todos os Santos)*