

## Taller de cuina: pastís de castanyes

<b>Edat dels participants</b>	6-16
<b>Núm. de participants</b>	5 o més
<b>Ingredients</b>	1 kg de castanyes, 250 g de sucre, 6 ous, 1 beina de vainilla i 100 g de mantega
<b>Espai</b>	Cuina



### Desenvolupament

Entalleu les castanyes i poseu-les a bullir en aigua durant 5 minuts. Passat aquest temps, escorreu-les i peleu-les de la primera pell. Poseu-les amb aigua nova (abundant, ja que ha de bullir bé) i feu-les coure amb 100 grams de sucre fins que siguin toves. Aleshores, retireu-ne la pell fina i aspra que les recobreix.

Un cop pelades i seques, passeu-les pel passapurés per fer-ne una pasta.

Mentrestant, treballeu els rovells dels 6 ous amb el sucre restant i la mantega fosa i freda, juntament amb la beina de vainilla. Quan estigui tot integrat i sense deixar de remenar, afegiu-hi, de mica en mica, primer el puré de castanyes i després les clares d'ou que, a part, haurem muntat a punt de neu.

Poseu tota aquesta massa en un motlle desmuntable ben untat de mantega o margarina i col·loqueu un paper d'estrassa al fons. Poseu-lo al forn, prèviament escalfat a 220o, durant una hora ben bona.

Sigueu pacients. Aquests pastís s'ha de menjar un parell de dies després de fer-lo.

