

[Projectes](#)

Projectes: Magdalenes i piruletes de castanya

Enviada per racuna el 14/Nov/2019 - 11:59

Abans de Tots Sants, vam fer dos receptes de tardor: magdalenes de castanya i piruletes de mandarina.

A continuació us adjuntem ambdues receptes:

MAGDALENES DE CASTANYA

PIRULETES DE CASTANYA AMB XOCOLATA

Abans de Tots Sants, vam fer dos receptes de tardor: magdalenes de castanya i piruletes de mandarina.

A continuació us adjuntem ambdues receptes:

MAGDALENES DE CASTANYA

INGREDIENTS:

125 grams d'ou

175 grams de sucre

60 ml de llet

190 ml d'oli d'oliva suau

110 grams de farina fluixa

7 grams d'impulsor o llevat químic

1 pessic de sal

PASSOS A SEGUIR:

1. Amb l'accessori batedor del robot pastador, bateu a marxa mitjana els ous i el sucre fins obtenir una mescla esponjada. Recordeu que tot ha de ser ben net i sec i que els ous han d'estar a temperatura ambient. Si no teniu robot pastador, no patiu: Podeu fer la recepta perfectament en un bol remenant amb un batedor. Fareu braços!
2. Incorporem la llet a la barreja d'ous i sucre batent en marxa lenta per evitar que la massa batuda baixi massa.
3. A continuació afegim l'oli, batent també a poc a poc.

4. A banda, barregem la farina amb l'impulsor i ho passem pel sedàs. Afegim la sal i barregem.
5. Incorporarem aquesta barreja d'ingredients sòlids als ous batuts, sempre en marxa lenta i remenem el temps just perquè la pasta quedi homogènia.
6. Tapem el bol amb la massa amb film a pell (que toqui la massa per tal que no s'assequi) i la deixem reposar a la nevera un mínim d'una hora.
7. Després del repòs i un moment abans d'enfornar les peces, remenem enèrgicament la pasta amb un batedor manual.
8. Escalfem el forn a 210 graus.
9. Posem la pasta en una mànega pastissera amb broquet llis i l'anem repartint per les càpsules de magdalenes. També ho podem fer amb una cullera o una cullera de gelat (conté la quantitat justa de massa que ens farà falta per emplenar cada càpsula).
10. Omplim les càpsules només fins a tres quarts de la seva capacitat i empolsinem amb sucre blanc.
11. Coem les magdalenes a 210 graus entre 12 i 16 minuts aproximadament (Vigileu-les! Cada forn és un món).
12. Si voleu podeu acompanyar les magdalenes amb mermelada de castanyes, però us asseguro que soles estan boníssimes. I ara sí, sembla que la tardor ha arribat.

PIRULETES DE CASTANYA AMB XOCOLATA

INGREDIENTS:

250 grams de xocolata (negra, amb llet o blanca)

250 grams de castanyes cuites

Pals d'enfilall

PASSOS A SEGUIR:

1. Trenquem la xocolata a bocins i la posem dins un bol que pugui anar al microones.
2. Fonem la cobertura de xocolata al microones a poca potència, a tandes d'1 minut a 600W de potència. Passat el primer minut, remenem i repetim el procés fins que ens quedi ben fosa.
3. Punxem amb els pals les castanyes ja pelades i les passem pel bol on tenim la xocolata fosa.
4. Vigilem bé que ens quedi ben recoberta. Deixem solidificar la xocolata en una safata amb paper sulfuritzat.
5. Deixem reposar una estona fins que la xocolata ens quedi solidificada de nou.