

Pastel de castañas y queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

INGREDIENTES

- 1 cucharada de azúcar glas
- 100gr de copos de cereales
- 100gr de galletas integrales
- 30gr de mantequilla
- 2 cucharadas de leche entera
- 400gr de castañas
- 5 huevos
- 250gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras
- Medio vaso de leche entera
- 150gr de azúcar
- perlas de azúcar plateadas

PREPARACION

Precalentar el horno a 180°. Con ayuda de un rodillo machacar las galletas y los cereales y ponerlo en un bol con la mantequilla a temperatura ambiente y 2 cucharadas de leche. Mezclar bien hasta conseguir una masa y forrar con ella un molde apto para hornear.

Hacer un pequeño corte en las castañas y cocerlas en un cazo con agua durante unos 20 minutos. Poner las castañas peladas, el azúcar, nata y el resto de la leche y batir. A continuación, añadir los huevos, el queso rayado y batir de nuevo. Volcar la mezcla sobre el molde (cubierto con la base de galletas) y hornear durante 35 minutos.

Dejar templar y desmoldar. Espolvorear con azúcar glas y perlas plateadas de azúcar o adornar al gusto.

LAS TERCERAS

