**Boas vindas ao S. Martinho**

**Trança de castanhas e passas**



[imprimir](http://www.impala.pt/detail.aspx?id=102061&idCat=2204) [enviar](http://www.impala.pt/detail.aspx?id=102061&idCat=2204) [adicionar favoritos](http://www.impala.pt/detail.aspx?id=102061&idCat=2204)

[partilhar](http://addthis.com/bookmark.php?v=250)

[comentar](http://www.impala.pt/detail.aspx?id=102061&idCat=2204#comentar)

classificar

0,0 (0)

*14h00 // 10 novembro 2013 // Ana //* ***544*** *visualizações*

**Assinale o próximo dia 11 de novembro com uma refeição onde não pode faltar as castanhas. Receitas doces e salgadas, ricas e enérgicas, ideais para os dias de outono!**

**Dificuldade: Fácil - Quantidade: 12 porções - Tempo: 2 h.**

**INGREDIENTES**

**Doce de castanhas**

• 1 c. (de café) de erva-doce em grão

• 800 g de castanha

• 400 g de açúcar

• 1,5 dl de água

• 1/2 limão (casca)

• 1 pau de canela

• 60 g de passas

**Massa**

• 50 g de fermento de padeiro

• 2,5 dl de leite

• 625 g de farinha

• 3 ovos

• 2 gemas

• 80 g de açúcar

• 80 g de manteiga

• 1 limão (raspa)

• 3 c. (de sopa) de rum

• sal e açúcar q.b.

**PREPARAÇÃO**

1Coloque um tacho ao lume com água e a erva-doce até ferver. Lave as castanhas, dê-lhes um golpe e junte-as à água; deixe cozer. Escorra-as, deixe-as arrefecer e descasque-as.

2 Junte o açúcar com a água, a casca de meio limão e o pau de canela; leve ao lume. Ferva por 30 segundos e verta sobre as castanhas, eliminando a casca de limão e o pau de canela. Triture, obtendo um puré, e envolva-lhe as passas. Leve ao lume, até levantar fervura. Deixe arrefecer.

3 Faça a massa: dissolva o fermento no leite morno. Junte 125 g da farinha e amasse; deixe levedar por 20 minutos. Adicione dois ovos, as gemas, o açúcar, a manteiga derretida e uma pitada de sal. Amasse bem e junte as raspas de limão e o rum. Continue a amassar e acrescente a restante farinha. Amasse e deixe levedar até dobrar de volume.

4 Estenda a massa, até obter uma espessura fina. Apare em toda a volta e barre com o doce de castanhas. Corte em três retângulos e enrole-os em separado, formando três rolos compridos. Una uma das extremidades dos rolos e entrance-os. Coloque a trança sobre um tabuleiro e pincele com o restante ovo batido. Polvilhe com açúcar e deixe levedar, durante 30 minutos. Ligue o forno a 180º C. Leve a trança ao forno, por 40 minutos.