

BESCUIT AL PURÉ DE CASTANYES

Ingredients (2 bescuits per 10 persones):

- 1 kg de puré de castanyes
- 750 g de sucre cristal·litzat
- 230 g d'aigua
- llorer
- 1 tavella de vainilla asclada pel mig

- 8 ous sencers
- 250 g de sucre en pols
- 250 g de farina
- 1 saquet de sucre vainillat

Fer un tall a la closca de les castanyes.

Coure-les en un gran volum d'aigua durant 10 minuts amb un poc de llorer.

Treure la primera i la segona pell de les castanyes ben calentes.

Tornar a fer coure durant 20 minuts.

Escórrer i passar al premsa puré.

Pesar el puré de castanyes i preparar el xarop a 120°.

Afegir el puré de castanyes i coure sense deixar de remenar.

Escalfar el forn a 180°.

En un batedor, emblanquir els ous amb el sucre.

Fora del batedor, incorporar suaument la farina tamisada.

Estendre la preparació sobre unes safates de forn recobertes amb paper de cocció.

Enfornar uns 10 minuts a 180°.

Desemmotllar ràpidament sobre un drap humit. Posar un poc d'aigua sobre el paper de cocció i treure'l. Enrotllar sense pitjar i reservar.

Guarnir amb el puré de castanyes quan aquest estigui fred.

