



Tarta de castañas

Descripción

default watermark



El otoño y las castañas van de la mano, así que aprovechemos y hagamos postres con ellas. Como esta tarta cremosa de castañas con base de galleta.

Otras recetas «otoñales» por los ingredientes que llevan:

[Pãdin de castañas «estilo David»](#) , [Tarta de queso y manzana](#) , [Pan de calabaza](#) , [Bizcocho de manzana y calabaza](#) , [Dulce de calabaza y avena](#) , [Flan de calabaza](#) .

Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

Para la base.

- 200 gr de galletas tipo Digestive o vuestras favoritas.
- 80 gr de mantequilla.

Para el relleno.

- 300 gr de puré de castañas (necesitamos 500 gr de castañas crudas).
- 90 gr de azúcar.
- 200 ml de nata líquida.
- 3 huevos talla L.
- 1/2 cucharadita de postre de esencia de vainilla.
- 1 pizca de sal.
- 2 anises estrellados.

Para decorar.

- Castañas en almíbar, un hilo de miel, azúcar glas !.. Todo ello es opcional.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable de 22 centímetros de diámetro y reservamos.

Hacemos una muesca con el cuchillo en cada castaña (los 500 gr), las pasamos a una cazuela, cubrimos de agua, echamos 2 anises estrellados y cocemos hasta que est n blandas. Escurrimos reservando un poco de agua de cocción por si nos queda demasiado espeso el pur , dejamos atemperar, pelamos y trituramos hasta conseguir un pur , si vemos que queda demasiado espeso añadimos agua de la cocción. Reservamos.

De la base.

En el accesorio pertinente trituramos las galletas, pasamos a un bol y añadimos la mantequilla fundida. Mezclamos todo bien y echamos al molde. Repartimos por la base y las paredes en forma de cuenco para que nos quepa el relleno. Reservamos en la nevera mientras seguimos con la preparación del relleno.





Del relleno.

Precalentamos el horno a 170Â°C, calor arriba y abajo.

En un bol hermoso batimos el purÃ© de castaÃ±as, la nata, los huevos, el azÃºcar, la vainilla y la sal hasta obtener una mezcla homogÃ©nea.



Vertemos la mezcla sobre la base de galletas y horneamos a 170°C, calor arriba y abajo durante 35-40 minutos, hasta que el centro esté cuajado pero ligeramente tembloroso.



Dejamos enfr ar a temperatura ambiente, luego tapamos con film transparente y refrigeramos al menos 2 horas.

Decoramos al gusto y  !   A DISFRUTAR DE ESTA TARTA TAN OTOÑAL!

Consejo: Podemos preparar el puré de castañas con antelación.

Categoría

1. Galletas
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

noviembre 21, 2025

Autor

admin

default watermark