

Receta cedida por: [Manuel Luís Martínez Diz](#)  
email: [manumaroc@hotmail.com](mailto:manumaroc@hotmail.com)

## CREMA DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE BORRACHO

Castañas 500 gr  
200 gr de nata  
4 claras de ovo  
4 cucharadas de azúcar  
250 gr de chocolate  
4 cucharadas de auga  
Medio vaso de leite  
2 cucharadas de coñac

Blanquear as castañas para pelalas, despois de peladas cócese coa leite e un pouco de auga. Cando estén cocidas faise un puré. Móntase a nata e as claras a punto de neve mesturadas co azúcar, mesturamos todo con moito coidado para que non se baixe. Colócase nunha fonte redonda ou copas individuais e métese no frigorífico para que se endureza. Relar o chocolate e poñelo ó baño maría co coñac. Cando esté licuado o chocolate vértese sobre a crema de castañas. Pódese adornar con nata montada.