

PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Harina de castañas

+4h 4 raciones

Ingredientes

Castañas

Elaboración

1. Pelar las castañas quitándoles solo la piel exterior
2. Colocarlas sobre una caja o recipiente transpirable, sin apilarlas, al sol el máximo de horas posible
3. Cuando no haya sol, pasarlas a un ambiente seco y volver a ponerlas al sol cuando se pueda, así en los días siguientes
4. El secado puede tardar entre 3 y 6 días
5. Están listas cuando la piel que les queda se pone rígida, sale casi sola y las castañas están duras y suenan huecas
6. Triturarlas con un robot, molinillo o similar potente que pueda pulverizar las castañas

RECOMENDACIONES

Resulta mucho más barata que la comprada, además de natural. Si tenemos muchas castañas es una forma ideal de conservarlas. En un bote hermético y esterilizado puede durar meses.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos