



**Composición nutricional de la castaña (100 Gramos)**

Calorías	Hidratos Carbono (gr.)	Proteínas (gr.)	Fibra (gr.)	Grasa (gr.)	Calcio (mgr.)	Fósforo (mgr.)	Magnesio (mgr.)	Folatos (mcg.)
165	36,60	2	5,5	2,2	145	256	234	141

*Pastel de Castañas*


*1 ¼ kilos de castañas*  
*300 gramos de mantequilla*  
*300 gramos de azúcar*  
*150 gramos de chocolate*  
*sin leche*  
*1 ½ litros de leche*

Pelar las castañas, ponerlas en la leche a calentar hasta que hierva y sacarlas para quitarles la otra cascarilla. Volver a meterlas en la leche hirviendo hasta ablandarse como para hacer puré. Añadir el azúcar y la mantequilla. Coger un molde, untar con mantequilla y disponer la masa. Ponerlo en el congelador un mínimo de dos horas, hasta que esté bien duro. Sacarlo y ponerlo unos instantes al baño María para desmoldarlo. Aparte derretir el chocolate en una cazuela con poquísimas agua y extenderlo sobre el pastel; guardarlo en el frigorífico otros 5 ó 10 minutos. Y ya está listo para comer.

**Lunes 16 - Viernes 20**

Taller de transformado de Castaña  
 Rutas para escolares  
*Inscripción gratuita*

**Jueves 19**

Presentación del Libro:  
*"Guía de los hongos del castaño en el municipio de Sta. Úrsula"*  
 Salón de Actos del Mercadillo del Agricultor de La Matanza  
 de 18:00h. a 19:00h.

**FERIA DE LA CASTAÑA 21 y 22 de Noviembre**  
 de 9:00h. a 14:00h.

**Sábado 21**

Taller *"Cocinando con Castañas en directo"*  
 de 11:30h. a 13:00h.  
 Concurso de *"Platos Populares"* de 11:00h. a 12:00h

**Sabado 21 y Domingo 22**

Exposiciones:  
*"Concurso de fotografía"*  
*"Concurso de paneles de escolares"*  
 Stands temáticos de la castaña.  
 Puestos de degustación y venta de productos de castaña  
 Puesto de castañas en fresco  
*(Asociación de Cosecheros de Castañas de Acentejo)*  
 Stand del Consejo Regulador de Tacoronte Acentejo

**Domingo 22**

Degustación de cocina *"La Castaña en la Gastronomía"*  
 Castañada de 10:30h. a 13:00h.  
 Entrega de premios a la 13:00h.