

CÀC DE CREMA DE CASTANYES

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Un càc tendre, aromàtic i molt esponjós, ideal per a un berenar de tardor. La crema de castanyes aporta una dolçor suau i una textura melosa inconfusible.

Temps: 60 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- 320 g de crema de castanyes
- 6 ous
- 200 g de sucre morè
- 150 g de farina de blat
- 150 g de farina d'espelta
- 300 g de llet evaporada
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- 1 sobre de llevat químic
- Sucre llustre i canyella en pols

PAS 1

Preescalfem el forn a 200 °C. En un bol gran, muntem els ous amb el sucre morè amb una batedora fins que la mescla quedi molt esponjosa, clara i amb textura de cinta.

PAS 2

Reduïm la velocitat de la batedora i incorporem la crema de castanyes a poc a poc, procurant que la massa no perdi volum.

PAS 3

Afegim l'oli d'oliva verge extra i la llet evaporada, de mica en mica, fins que quedin ben integrats.

PAS 4

Barregem les dues farines amb el llevat químic i les incorporem a la massa suaument, amb moviments delicats, fins a obtenir una preparació homogènia.

PAS 5

Preparem un motlle amb esprai antiadherent o amb oli i farina. Aboquem la massa dins el motlle i l'enfornem durant uns 45 minuts, o fins que el càc estigui ben cuit per dins i lleugerament daurat per fora.

PAS 6

El retirem del forn, el desemmotllem amb cura i el deixem refredar damunt d'una reixeta. Quan sigui fred, l'empolvorem amb sucre llustre barrejat amb una mica de canyella en pols.

EL SECRET DEL XEF

Per aconseguir un càc més esponjós, és important muntar molt bé els ous amb el sucre i incorporar les farines amb suavitat, sense batre en excés. Si vols potenciar el gust de castanya, serveix-lo amb una mica de crema de castanyes al costat.