

---

SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA  
ROTA TURÍSTICA DO BAIRRO DA SERRA, SERRA DE BAIXO  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA – SP  
CNPJ N° 08.095.885/0001-61  
IE N° 662.098.826.111



---

SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA  
PRODUTOR RURAL  
S.I.M. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL N° 085  
Website: [www.SiteoeCaprilSerraNegra.com.br](http://www.SiteoeCaprilSerraNegra.com.br)  
e-mail: [SCSN@SiteoeCaprilSerraNegra.com.br](mailto:SCSN@SiteoeCaprilSerraNegra.com.br)

A R T I S A N      L I Q U E U R

---

## Forminhas de Castanha

### Ingredientes:

1/2 xícara de manteiga derretida  
1/2 xícara de açúcar  
400 g de purê pronto de castanha portuguesa  
3 ovos (claras e gemas separadas)  
15 forminhas com 7 cm de diâmetro e 3,5 cm de altura untadas com manteiga

### Preparo:

Em uma tigela misture a manteiga derretida com o purê de castanha, o açúcar e as gemas.  
Aqueça o forno em temperatura alta.  
Bata as claras em neve e acrescente à mistura de castanha.  
Mexe cuidadosamente e distribua a massa nas forminhas.  
Leve ao forno e asse por 30 minutos ou até que, enfando um palito, ele saia limpo.  
Desenforme e sirva.