

En invierno es muy habitual que lo único que se quiere hacer cuando se llega al hogar después de la jornada laboral es tomar una calentita taza de té con unos pastelitos. Sin embargo, no siempre tenemos lo que deseamos en nuestra despensa, para que nunca más se queden con deseos de comer algo dulce el Jefe de carrera de la Escuela de Gastronomía Internacional de AIEP, Cristián Vega, le deja una sencilla y bien tradicional receta de dulces chilenos.

□ **Alfajor chileno:** Ingredientes - 6 yemas - 6 cucharadas - 1 cucharada de mantequilla

- 1 cucharada de licor

- 1 bolsa de manjar

Preparación Batir las yemas hasta que blanqueen, se le agrega el licor y se mezcla a la harina cernida. Sobar por un largo tiempo la masa y uslerear hasta que quede una capa delga. Luego se corta en pequeños círculos, puede ayudarse de una con una copa chica. Pinchar con un tenedor las círculos de masita. Disponer en una lata enmantequillada las masas y llevar a horno caliente 5 a 7 o hasta que tomen leve color dorado.

Dejar enfriar o reservar en una caja de galletas. Unir de a dos las tapitas con abundante manjar.

□ **Empolvados:** Ingredientes - 4 huevos - 3/4 taza de azúcar flor - 1 taza de harina

- 1 cucharadita de polvos de hornear

- 1 Bolsa de manjar

Preparación

Batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que estén como una pasta blanca.

Batir las claras a punto de nieve, es decir que quede con la consistencia de una mayonesa, y agregar el resto del azúcar, sin dejar de batir la mezcla.

Juntar ambas mezclas suavemente con movimientos envolventes. Agregar

Recetas de dulces chilenos para la hora del té

Escrito por Gety Pavez Vidal

Viernes, 05 de Julio de 2013 11:17 -

la harina y los polvos de hornear. Seguir mezclando hasta que quede todo unificado.

Poner en una lata de horno enmantecuada la mezcla con una cuchara de postre o una manga. Debe dejar una separación entre una y otra, para que no se peguen. Hornear en horno suave por 7 minutos, sin que se doren y dejar enfriar. Unir de a dos las capas con el manjar y espolvorear con abundante azúcar flor.