

## Chilenitos

### Ingredientes:

- 3 tazas de harina
- ½ cucharadita de levadura
- 180 gr. mantequilla
- 3 cucharadas de Pisco (se puede sustituir por otro licor, si no tienes Pisco)
- 6 yemas
- 200 gr. coco rallado
- 25 cl. (un vaso aproximadamente) de manjar “dulce de leche”



### Elaboración:



En un bol junta la harina con la levadura y la mantequilla, añade el pisco o aguardiente y comienza a frotar con los dedos hasta conseguir textura de miga. Añade los huevos uno a uno y amasa con las manos hasta obtener una masa manejable.

En una superficie espolvoreada con harina, pasamos el rodillo para dejar la masa bien delgada. Cortar con molde redondo o con un vaso, pinchar las masitas con un tenedor y poner al horno, precalentado a 180º, durante unos 7 u 8 minutos, no se tienen que dorar apenas

Sacar del horno y dejar enfriar.

Unir de dos en dos con el manjar “dulce de leche” y presionar un poco para extenderlo mejor, rodar las orillas por el coco rallado. Otra variedad es rodarlas por nueces troceadas.

**Nota:** Los chilenitos son dulces tradicionales de Chile, semejantes a los alfajores, pero con la diferencia de que los chilenitos son galletas delgadas y firmes

Esta receta autentica chilena, esta sacada de un maravilloso libro manuscrito por una gran maestra llamada Eliana.

También quiero destacar el precioso plato, diseñado y elaborado por Paqui Arco, una magnifica artesana granadina.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**