

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](#)