

# Semana de la Dulzura: las 5 recetas de golosinas famosas para hacer en casa y regalar a las personas que más quieras

02/07/2024



Del 1 al 7 de julio se celebra la Semana de la Dulzura, una muy especial en la cual se regala una golosina a cambio de un beso o algún gesto de cariño sincero. Sin embargo, en este contexto económico y teniendo en cuenta el aumento considerado que sufrieron los productos, la compra de estos típicos obsequios se convirtió en una verdadera odisea.

Si querés aprovechar estas jornadas tan especiales para demostrar tu amor hacia tus seres queridos, pero tu presupuesto es escaso, te compartimos las cinco sencillas recetas de dulces tradicionales que podés hacer desde la comodidad de tu cocina, sin la necesidad de tener grandes

conocimientos culinarios y con ingredientes súper accesibles que se compran en cualquier supermercado.

## **Galletitas rellenas de limón en solamente tres pasos**

### **INGREDIENTES QUE NECESITAS:**

- 60 gramos de manteca.
- 120 gramos de azúcar impalpable.
- 1/2 limón rallado.
- 1/2 limón en jugo.
- 1 paquete galletitas cuadradas.
- 300 gramos de chocolate cobertura (con leche o semi amargo).

### **PASOS SENCILLOS PARA QUE TODOS SIGAN:**

1. Para empezar con la preparación, vamos a pomar la manteca, es decir, se debe conseguir una consistencia blandita a temperatura ambiente o a partir de unos minutos en el microondas. Luego, agregar la azúcar, la ralladura y el jugo de limón. Mezclar todo de manera tal que los sabores se entremezclen y compongan una única crema.
2. Tomamos las galletitas cuadradas que serán las bases de nuestro boicadito, untamos con la pasta ácida de limón y ponemos otra galletita en forma de tapa. Una vez que tengas todos los dulces realizados, dejamos en la heladera por 15 minutos para que se enfríe la crema y se solidifiquen los ingredientes.
3. Derretimos el chocolate cobertura a baño María o microondas. Tomamos los «alfajores» y bañamos con abundante dulce. Luego las apoyamos sobre papel manteca o film hasta que se enfríe.



## **Habanos de chocolate con pocos ingredientes**

### **NECESITAS PARA LA MASA:**

- 250 gramos de harina 0000.
- 1 huevo.
- 100 gramos de manteca.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 100 gramos de azúcar ( $\frac{1}{2}$  taza)

### **PARA LA COBERTURA**

- 200 gramos de chocolate cobertura o baño de chocolate semiamargo.

## PASOS A SEGUIR:

1. Colocamos en un bol la manteca, que debe estar fría y cortada en cubitos, junto con el azúcar. Integra ambos productos hasta que se forme un arenado.
2. Agregamos a la mezcla el huevo y la esencia de vainilla. Seguir batiendo hasta que quede un mismo compuesto.
3. Añadimos la harina y el polvo para hornear, Mezclar hasta que sé conforme una masa suave y homogénea. En caso de que no consigas esta consistencia, agregamos un poco de leche o agua. Amasar durante unos segundos para integrar bien.
4. Dividimos la masa en porciones y realizamos rollitos del grosor que quieras, pero de tamaño pequeño. Luego, sobre una placa enmanteca, llevamos al horno precalentado a 160 °C y horneamos por 20 minutos o hasta que estén dorados.
5. Mientras tanto, derretimos el chocolate a baño María o en microondas. Baña cada bastoncito en el dulce y retira con un tenedor. Deja secar sobre una placa de silicona o bandeja cubierta con papel manteca o film.



# Conitos de dulce de leche: un clásico argentino

## INGREDIENTES QUE NECESITAS:

- 100 gramos de azúcar.
- 1 huevo.
- 2 yemas.
- 75 gramos de manteca.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 75 gramos de harina 0000.
- 175 gramos de almidón de maíz.
- Dulce de leche repostero.
- Chocolate cobertura.

## PASOS A SEGUIR:

1. Batimos las yemas con el huevo y azúcar. Cuando esté bien integrado, agregamos la manteca pomada y el chorro de esencia. Batimos hasta que quede una «pasta» uniforme.
2. Luego, incorporamos la harina y el almidón de maíz tamizados, es decir, sin grumos. Mezclamos hasta que se forme una masa uniforme y llevamos a la heladera durante 15 minutos.
3. Pasados los minutos, estiramos la masa de unos 3 milímetros de espesor y luego cortamos discos de 4 centímetros de diámetro. Acomodamos en placas enmantecadas y enharinadas. Cocinamos en horno precalentado a temperatura media.
4. Rellenamos una manga o bolsa hermética, cortamos la punta de la misma y realizamos el clásico «rulito» de dulce de leche. Llevamos unos minutos al congelador.
5. Fundimos el chocolate a baño maría o en microondas por 6 minutos. Bañar los copitos tomándolos de la base, tapa

de masa. Secamos sobre papel manteca o film.



## **Bombones rellenos de mantequilla de maní**

### **3 ÚNICOS INGREDIENTES:**

- 300 gramos de chocolate tipo cobertura.
- 225 gramos mantequilla de maní.
- 150 gramos de chocolate blanco tipo cobertura.

### **El paso a pasa que debes seguir:**

1. A diferencia de otras preparaciones, esta no requiere ni horno ni cocina. Para empezar, preparamos un molde cuadrado o rectangular cubierto de papel film o manteca.
2. Derretimos el chocolate negro a baño María o microondas y colocamos en el recipiente que se haya elegido. Mandar a la heladera o freezer hasta que condense.
3. Derretimos el chocolate blanco y agregamos los 150

gramos de mantequilla de maní. Mezclamos bien para que quede una única preparación e incorporamos sobre la capa de dulce formada en el paso anterior. Mandar nuevamente al freezer hasta conseguir una preparación firme.

4. Pasados los minutos, sacamos del frío y ponemos una nueva capa de chocolate negro. Ponemos por última vez en el freezer hasta que quede todo unido. Finalmente, cortamos a gusto.



## **Bocaditos de dulce de leche: una opción para grandes y chicos**

### **3 Ingredientes que seguro tenés en casa:**

- 225 gramos de dulce de leche tipo repostero.
- 150 gramos de azúcar impalpable
- Azúcar para decorar.

### **Pasos sencillos:**

1. Para empezar, mezclamos el dulce con el azúcar impalpable y formar una pasta.
2. En un molde o recipiente forrado con film, ponemos la preparación anterior, aplastamos para que quede compacto y espolvorear con un poco más de azúcar impalpable. Cubrimos la base con una capa de más de papel o tapa. Mandamos a la heladera por unos 30 minutos.
3. Cortamos en cuadrados del tamaño que te parezca correcto y rociar con una nueva capa de azúcar.



Fuente: Crónica