

El verdadero sabor de la navidad chilena

Recetario de galletas de navidad





Paula Valdebenito

Esta receta es de mi suegra, María Leiva Matamoro, y a ella le gusta comenzar a prepararla desde los primeros días de diciembre, para compartir con sus hijos, nietos y visitas, creando así un ambiente muy hogareño de navidad. Cuando me casé con su hijo, ella me la heredó y desde entonces yo también las preparo en casa, a veces juntas, otras cada una en sus cocinas.

Alrededor de dos días toma el tiempo de preparación de las galletas. El primer día se prepara la masa y el segundo se hornea y se decoran. Seguramente si estas galletas se guardan en un lugar fresco y seco y dentro de un envase debidamente sellado, pueden durar un año, pero eso en mi familia no lo sabemos porque desde que María Leiva Matamoro las prepara, las galletas navideñas, duran lo que dura la Navidad.

Ingredientes

Masa

- 2 tazas de harina
- 3/4 taza de azúcar
- 100 gr. De margarina
- 1 huevo
- 1 cucharada de polvos de hornear
- 1 cucharadita de vainilla o 1 cucharada de chocolate
- 1 cucharadita de jengibre

Glasé

- 1 Clara de huevo
- 2 tazas de azúcar flor
- 1/2 limón

Preparación

En un bol cernir la harina, incorporar el azúcar, los polvos de hornear y jengibre y se mezcla todo muy bien, se incorpora la vainilla (o chocolate) y en el centro se incorpora el huevo se revuelve, finalmente se agrega la margarina cortada en cubitos y se comienza a mezclar cuidando de no amasar solo con las manos se va uniendo la masa que quede migosa, se forma una masa compacta y se deja reposar unos 20 min. En el refrigerador, luego se uslereas y se deja en capas de 1/2 cm. De espesor se cortan las galletas y se hornea por unos 20 min. Se retira del horno y se decora con glasé de colores y mostacilla.

Glasé

Mezclar el azúcar flor con la clara de huevo e ir agregando el jugo de limón batiendo muy fuerte de manera que quede la mezcla muy homogénea.





Paula Morandi

Esta receta cuando comencé a prepararla junto a mis hijos fue toda una aventura porque la miel se pega mucho en los dedos y las manos lo que si hay una urgencia, como cuando llegan visitas y tocan el timbre se hace imposible abrir la puerta o contestar a un llamado telefónico urgente, jaja me paso una vez que tenía las manos en la masa y hubo un gran temblor y por salir corriendo no me pude afirmar y me caí sentada en la escalera con las manos arriba, ajaja

Las recetas de galletas me encantan sobre todo las de navidad porque le dan sentido especial a estas fechas y uno las hace con mucho cariño en familia, es un trabajo en equipo muy agradable. Lo que más me gusta, es el aroma en mi casa cuando se están horneando en la cocina. Espero que las disfruten porque están hechas con mucho cariño

Ingredientes

- 250 gramos de harina
- 100 de mantequilla
- 100 de azúcar rubia
- 1 yema de huevo
- ½ cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de clavo de olor molido
- ½ cucharadita de jengibre
- 90 gramos de miel

Preparación

Unir la harina con los ingredientes secos, hacer una corona y agregar la mantequilla y la miel. Agregar la yema al final, trabajar hasta formar una masa y poner dentro de una bolsa plástica, refrigerar por 10 minutos.

Uslear de 0,5 mm y cortar formas deseadas, hornear hasta que estén doradas, aprox 10 minutos. Una vez frías, decorar a gusto





Andrés Flores

Estando en el supermercado con Sofía , mi hija, vio unos moldes navideños y pensó en hacer galletas navideñas. Llegando a casa busco por internet "la receta" mientras yo desempolvaba las revistas que mi madre me había "heredado". En ambas aparecían los mismos ingredientes, cantidades y tiempo entre otros, pero en mis revistas había más que eso, estaban las huellas de mi madre, una hoja más que otra usada (las recetas que más preparaba), el recuerdo de mis Navidades en sus aromas e ilustraciones, "sentimientos" que no se encuentran en una pantalla. Decidí una receta común que adapte a mi preferencia

Ingredientes

2 cucharadas de
mantequilla
1 taza de azúcar rubia
1 huevo y una yema
2 ½ tazas de harina sin
polvos de hornear
1 cucharada de vainilla
1 cucharada pequeña de
canela en polvo
Jengibre en polvo
1 cucharada de chocolate
amargo en polvo

Preparación

Batir hasta quedar cremosa 2 cucharadas de mantequilla sin sal con una taza de azúcar rubia, agregar un huevo y una yema, apartando la clara para usarla después. Mezclar. Incorporar 2 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear y mezclar. Para el sabor puede ser una cucharada de vainilla, una cucharada pequeña de canela en polvo, de jengibre en polvo y o una cucharada de chocolate amargo en polvo. Como me gustan los sabores mezclamos todo. Por sugerencia de mi madre se refrigeró la masa por una hora antes de uslarla y usar los moldes. Encendí el horno previamente y por 10 a 15 minutos las dejamos ahí hasta que sentimos el aroma y los bordes un poquito dorados. Esperamos que se enfriaran y decoramos pintado con el batido preparado al mezclar la clara del huevo con azúcar flor formando una pasta espesa pero licuada la cual coloreamos con tintes para alimentos y usamos nuestra imaginación, duras pero comestibles nuestras primeras galletas moldeadas navideñas.





Atilio Bustos

Ingredientes

¼ kg. de miel

¼ kg. chancaca

1/8 de mantequilla

1/8 de nueces picadas
chiquititas. No molidas.

Procurar que las nueces no
tengan indicios de polillas, ya
que sino las galletas no
duran.

650 grs. de harina con polvos
de hornear

1 ch/té canela molida

1 ch/té especias
(cardamomo, clavo de olor,
nuez moscada)

1 ch/sp chocolate amargo

1 ch/sp cremor tartaro
(carbonato de potasio). Lo
venden en Farmacia Villanelo
en Viña del Mar.

La receta llegó con los Frugone de Italia (Genova). La aprendió mi madre de doña María Teresa Frugone, mamá de mi madrina doña María Teresa Airola. Desde 1958, tres años antes que mis padres se casaran, han sido una tradición en nuestra casa.

En mi casa de infancia, mi abuelita Virginia las preparaba para Navidad y luego las escondía en los lugares mas inverosímiles, de modo que algunas galletas llegaran hasta el año siguiente. Cuando ella apreciaba que la sobremesa familiar cogía un nivel de conversación interesante, hacía aparecer en forma extemporánea algunas galletas de navidad. Esas, “las guardadas” nos traían el sabor de la Navidad en cualquier época del año. Así era mi abuelita, nos hacía cariño con comida... jamás con palabras. Cada vez que yo mismo las preparo para mi familia, siento saudade de ella.

Para asegurar que las galletas puedan durar más de un año comestibles, se deben guardar en un frasco bien sellado, en un lugar seco y sin iluminación hasta la próxima navidad o para alguna interesante sobremesa familiar.

Preparación

Disuelva la chancaca en ½ taza de agua. Esperar hasta que hierva. A esa melaza se le agrega la miel, la mantequilla, el chocolate y todas las especias. Esta preparación se pone al fuego y se revuelve con cuchara de madera. Apenas suelta el hervor, se retira inmediatamente.

Se vacía en un bol para que enfríe, no bien helado. A esto se le agrega la harina con las nueces picadas. Revolver con cuchara de madera hasta formar una masa compacta. Una vez bien mezclado se deja reposar hasta que esté completamente frío.

Una vez frío, se le agrega el cremor tartaro disuelto en un poco de agua fría. Se revuelve prolijamente, hasta morir en el intento. La masa se deja reposar hasta el otro día, por lo menos.

Se saca de a poquitos, se uslereas como de 3 a 4 milímetros. Se cortan en las figuras tradicionales. Se colocan en lata enmantecada y con un velo de harina. Se llevan a horno precalentado a 200 grados, por 10 minutos. Hay que estar alerta para que no se quemen.

Luego de frías se decoran con glacé de colores y con mostacillas. Personalmente me gustan sin decoración. Se guardan en tarro o frasco hermético. Pueden durar hasta un año... si el tarro es debidamente escondido de tí mismo.





María Ignacia Pizarro

La verdad es que de historia mística o historia ancestrales tienes bien poco la próxima receta, con mis hermanos queríamos hacer galletas esta navidad e inventamos una, leímos un par de recetas en internet y finalmente mezclamos todo y salió esta receta, una mezcla perfecta de navidad, donde pasamos tiempo juntos, nos reímos y disfrutamos.

Ingredientes Galletas Nafi

- 4 tazas de harina
- 3/4 cucharada canela
- 3/4 cucharada clavo de olor
- 3/4 cucharada jengibre en polvo
- 3/4 azúcar rubia
- 250 gramos de mantequilla
- 1/4 de cucharada de bicarbonato
- 1/4 taza de miel
- 1 huevo
- Chorito de esencia de vainilla

Preparación

En un bowl, mezclar harina, condimentos y bicarbonato. Reservar. Batir mantequilla con el azúcar hasta tener una crema, agregar la miel derretida, el huevo, vainilla. Mezclar todo muy bien. Juntar ambas mezclas y hacer la masa. Envolver la masa en papel plástico y dejar refrigerar por 1 hora y media. Estirar masa y cortar con los moldes que más le gusten. Hornear a 180° de 10 a 12 minutos. Dejar enfriar y decorar.





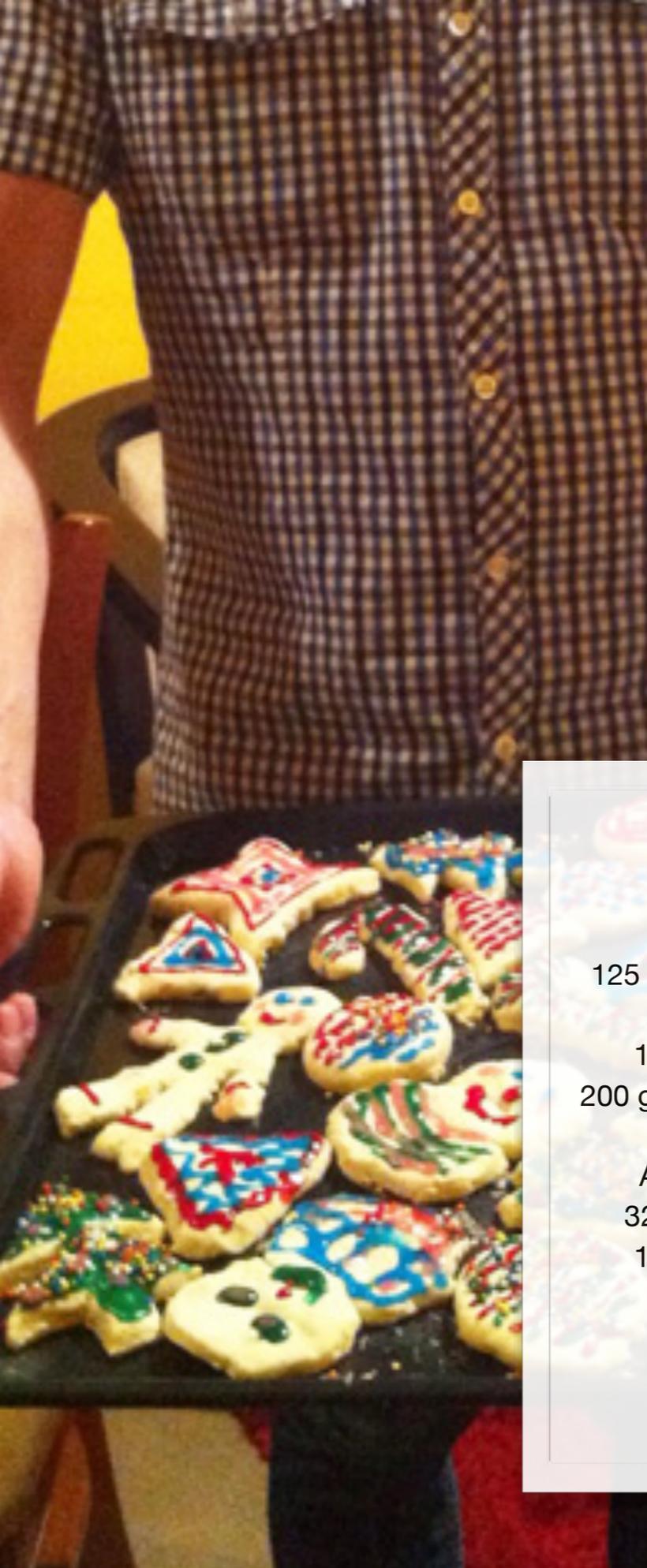
Octavio Acevedo

Motivado por participar de este concurso, realicé esta receta con poca experiencia y muchas ganas. Como no tenía ninguna receta, revisé varias a través de internet y fue esta la que más me gusto.

Es una receta sencilla, pero que da pie a la innovación en cuanto a sus ingredientes, ya que se le pueden agregar aditivos que uno considera son aromas propios de esta fecha, no está de más mencionar que me trajo recuerdos de mi niñez y de las onces de los 25 de diciembre donde todos los niños del sector nos reuníamos en una sede, en la que todos los vecinos nos preparaban juegos y una exquisita once, con dulces, helados, chocolate, galletas y en la que todos entrenábamos y compartíamos los juguetes dejados por el viejo pascuero la noche anterior. Fue experiencia valiosa, porque me entretuve cortando, decorando y reflexionando sobre el significado de la Navidad.

Ingredientes

125 gramos Mantequilla
Chorrito Leche
1 Huevo mediano
200 gramos Azúcar Glass
(azúcar flor)
Aroma De Limón
325 gramos Harina
1 Clara De Huevo
Colorante de tu
preferencia



Preparación

Bate la mantequilla junto al azúcar a velocidad 4. Cuando tengas una masa homogénea baja a velocidad. Continúa mezclando. Añade unas gotas de aroma de limón, ron y aroma a pan de pascua, el huevo (un poco batido), la leche y la harina. Además se puede agregar frutos secos, pasas o almendras. Guarde la masa en el congelador hasta el día siguiente. Corta la masa en varios pedazos antes de ingresarla en el horno precalentado a 180°. Puedes hacerlo manualmente o utilizar moldes de galletas en forma de árbol de Navidad.

Después de 10 minutos retira el molde para decorar las galletas.

Bate la clara de huevo ligeramente, añádele azúcar sin dejar de batir; y cuando tengas una masa parecida al merengue, vierte el contenido en mangas pasteleras. Ponle a cada uno el color de colorante que prefieras y decora.





Ximena Celis

Ingredientes

- 3 tazas de harina
- 1 ½ taza de azúcar granulada
- 2 cucharadas grandes de miel de abejas
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/2 cucharadita de sal para que realce el sabor
- 1 huevo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de clavo de olor en polvo ½ cucharadita de jengibre molido
- 1 toque de nuez moscada
- 1 toque de ralladura de naranja
- 200 gramos de mantequilla
- 1 toque de coñac

Estoy ansiosa de terminar mi año escolar, ya que mi mamá también lo hace en su colegio unos días después,- porque le queda terminar con la planificación del año siguiente – y nos iremos de compras al centro de Santiago Ya vamos en la micro Bernardo O'Higgins por la Alameda, y nos toca bajar en calle Ahumada, desde ahí nos vamos a todo sol caminando hasta calle Puente con Rosas donde encontramos todo el surtido necesario para elaborar nuestro propio Pan de pascua y el olor dulce y a especies que se percibe en estas calles me sube el ánimo después de todo el calor que hemos recibido, Ahumada está repleto de gente y mucha gente anda igual que nosotros, comprando todo lo necesario para hacer su propio Pan y galletas.

Mi abuelita me recuerda comprar canela en rama, clavo de olor entero, Jengibre, fruta confitada de la buena, que sea grande porque la pequeña son las sobras decía ella. Pasas, almendras y nueces y que me fije bien la balanza para que no me den de menos.

Ya en casa junto con mi abuela quien era la experta comenzamos a cernir la harina a la que agregamos canela y clavo de olor machacado, un buen poco de jengibre molido y nuez moscada rallada, también unas 4 a 5 copas de coñac para que quede más suave y no hinche. En el recipiente hemos batido la mantequilla con los huevos, azúcar y chancaca rallada. Por el otro lado la levadura disuelta en agua tibia ha comenzado a hacer burbujas y mientras esperamos que ésta suba ya hemos picado toda la fruta confitada, nueces, almendras y remojado las

pasas, ahora que han pasado unos minutos y la levadura está en su punto juntamos todo haciendo una masa homogénea y formando un bollo, el que tapamos con un paño dejándola reposar para que leude.....

Como yo ayudaba en todo lo que mi abuelita me pedía, siempre me dejaba un poco de los ingredientes para hacer mis propias galletas de navidad cuya receta no recuerdo bien y en realidad ahora que lo pienso parecían pequeños panes de pascua ya que tenían ese mismo sabor y olor que envolvía toda la casa y que tanto disfrutaba.

Para mí Navidad era todo el mes de diciembre, y como mi abuelita siempre hacía varios panes de pascua se podía compartir con nuestros mejores amigos que vivían en la cuadra y también con mi tía Amadora que siempre viajó desde Valparaíso para pasar con nosotros Navidad y Año Nuevo, y no se perdía nuestro pan de pascua.

Pero ahora sí tengo una receta de Galletas de navidad y es la que comparto con ustedes y que a mis niños ha gustado mucho, ya que anteriormente les solía hacer galletas de avena y miel.

*Sabías que el jurado del
concurso estuvo
compuesto por Coca
Palacios y Yasna Pardo*



Preparación

En el recipiente que más le guste junte la mantequilla blanda, azúcar, huevo y miel, revuelva enérgicamente hasta lograr que todo esté bien unido, luego incorpore la harina, polvos de hornear y todas las especias, si es necesario póngale un poco de agua y el poquito de coñac y no olvide un toque de amor y alegría para que el viejito visite a todos en noche buena. Esta masa debe quedar algo arenosa y dura. Luego lleve al refrigerador tapada con papel film por unas 3 horas. Después de esto saque la masa y estírela con el rodillo o una botella de pisco, sobre una mesa enharinada para que no se pegue. Puede cortar las galletas con las figuritas que tenga en casa o crear una propia. Estas se llevan a horno a 180° por unos 10 a 15 minutos. No le quite el ojo de encima para que no se quemen.

Déjelas reposar hasta que se enfríen o si prefiere hasta el otro día. Mientras bata enérgicamente la clara de huevo y agregue el azúcar con unas gotas de limón, debe batir hasta quedar firme y algo latigado. Este glaseado lo puede separar en diferentes pocillos para agregar distintas gotas de colorante. El ideal es tener tres colores para hacer los adornos y figuritas que desee y también puede decorar con mostacillas y perlas dejando volar su imaginación. Luego que las galletas están decoradas déjelas reposar una hora aproximadamente para que quede bien firme y seco.

Salud!!! Y a disfrutar sus ricas galletas.





Isabel Abedrapo

Esta es una receta inspirada en las tradicionales galletas suecas de Navidad, llamada Pepparkakor, que significa pan de jengibre. Estas galletas con especias, finas y crujientes, son una derivación del pan de jengibre y se hacen desde hace varios siglos en los países nórdicos.

Se pueden hacer con cualquier forma, pero una de las más comunes es la del hombrecito de jengibre. Esta forma típica de representarlas encuentra su historia en un cuento popular de finales del siglo XIX. La historia narra cómo un pan con forma de hombrecito se escapó de ser horneado por la cocinera y comenzó un viaje en el que tuvo que sortear múltiples obstáculos.

Es una tradición que los niños ayuden a hacer galletas durante las fiestas navideñas, colaborando con la confección de diferentes y creativas figuras.

Otra costumbre consiste en colgar algunas del árbol de Navidad, generalmente con forma de corazón o estrella. Después de cumplir la función de adornar, se disfrutaban pasando las migas con un exquisito vino especiado para los adultos, o un vaso de leche caliente para los niños.

Ingredientes

- 125 gramos de mantequilla
ablandada
- 150 gramos de azúcar flor
- 1 huevo
- 50 gramos de panela (melaza) o
chancaca derretida en
- 1 cucharada de agua
- 250 g de harina sin polvos de
hornear, y un poco más para
amasar
- 1 pizca de sal
- 1 ½ cucharadita de canela
molida
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ de nuez moscada
- 1 pizca de pimienta de Jamaica
(pimienta dulce o dioica)

Preparación

En un bol tamizar la harina, la sal y las especias. En otro bol mezclar la mantequilla y el azúcar. Agregar 1 huevo y la panela o chancaca derretida. Juntar las mezclas batiendo suavemente hasta formar una masa áspera.

Amasar un poco hasta formar una bola de masa, si la masa queda muy húmeda añadir un poco más de harina. Envolver en plástico y refrigerar por 1 hora.

Luego, precalentar el horno a 180 °C. Amasar un poco y estirar la masa con un uslero, hasta dejarla de unos 3 mm de grosor, cortar las formas con el cortador de masa; puede ser en forma de estrella o corazón.

Poner las galletas en varias bandejas antiadherentes para hornear y cocinar en la parte alta del horno por 20 minutos, hasta que los bordes de las galletas se hayan dorado.

Una vez que estén horneadas, es recomendable dejarlas en las bandejas por unos minutos, para luego pasarlas a una rejilla hasta que se enfríen.

Para su conservación, guardar en un recipiente hermético, como máximo por tres semanas.





Silvia Romero

Me encantaría comenzar esta carta indicando que mi receta es herencia de mi abuela o que ha pasado de generación en generación en mi familia... pero la vida no siempre es como uno la desea. Mi madre quedó huérfana a los 9 años, ella y sus 6 hermanos fueron distribuidos por diferentes hogares, siempre pensé que por tener un apellido diferente "Gijón" les permitió siendo adultos volver a encontrarse. Pero a pesar de la carencia de ese hogar, ella nos supo dar a mí y a mis hermanos un paraíso de hogar, al recordar aquellos tiempos me lleno de nostalgia, recuerdo que algunas navidades la situación financiera en casa era más difícil de lo habitual, pero ella tenía magia en sus manos, con una taza de harina y un huevo hacía unas delicias que todos disfrutábamos, hasta los vecinos.

De ella aprendí a enfrentar la vida de la mejor manera, siempre optimista con la certeza que las dificultades que se presentan, son oportunidades para crecer y sacar lo mejor de uno.

Fue así como hace un par de años y tras quedar mi esposo sin trabajo por un periodo largo de tiempo, me atreví a preparar tortas y cupcakes, como no tenía estudios en esta área, comencé a investigar en internet... me pasaba las noches buscando recetas diferentes, probando y colocando mi toque personal, y a partir de ahí se abrió un mundo nuevo, sin dejar mi trabajo de secretaria en forma paralela preparo tortas y delicias varias a mis contactos en Facebook, esto ha permitido que mi hijo Diego esté terminando en forma satisfactoria su segundo año de medicina.

Deseo traspasar a mis hijos y nietos esos recuerdos que yo tengo de mi madre, que al sentir el olor a canela o especias sean transportados a los momentos que como familia hemos disfrutado preparando galletas navideñas, panes de pascua, etc... ese es el tesoro que puedo dejar en sus corazones.

Ingredientes

- 1 Taza (227 grs.) de mantequilla
- 1 Taza (110 grs.) de azúcar glass o pulverizada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de jengibre
- 1 cucharadita de extracto de almendra (opcional)
- 2 y ½ tazas (275 grs) de harina
- Una pizca de sal

Preparación

Mezclar la mantequilla con el azúcar glass. Añadir el huevo y las esencias. Mezclar bien.

Aparte mezclar la harina con la sal e ir añadiendo poco a poco a la mezcla anterior.

Enfriar la masa en la nevera por dos horas antes de amasar y cortar.

Hornear a 180°C durante 12 – 14 minutos

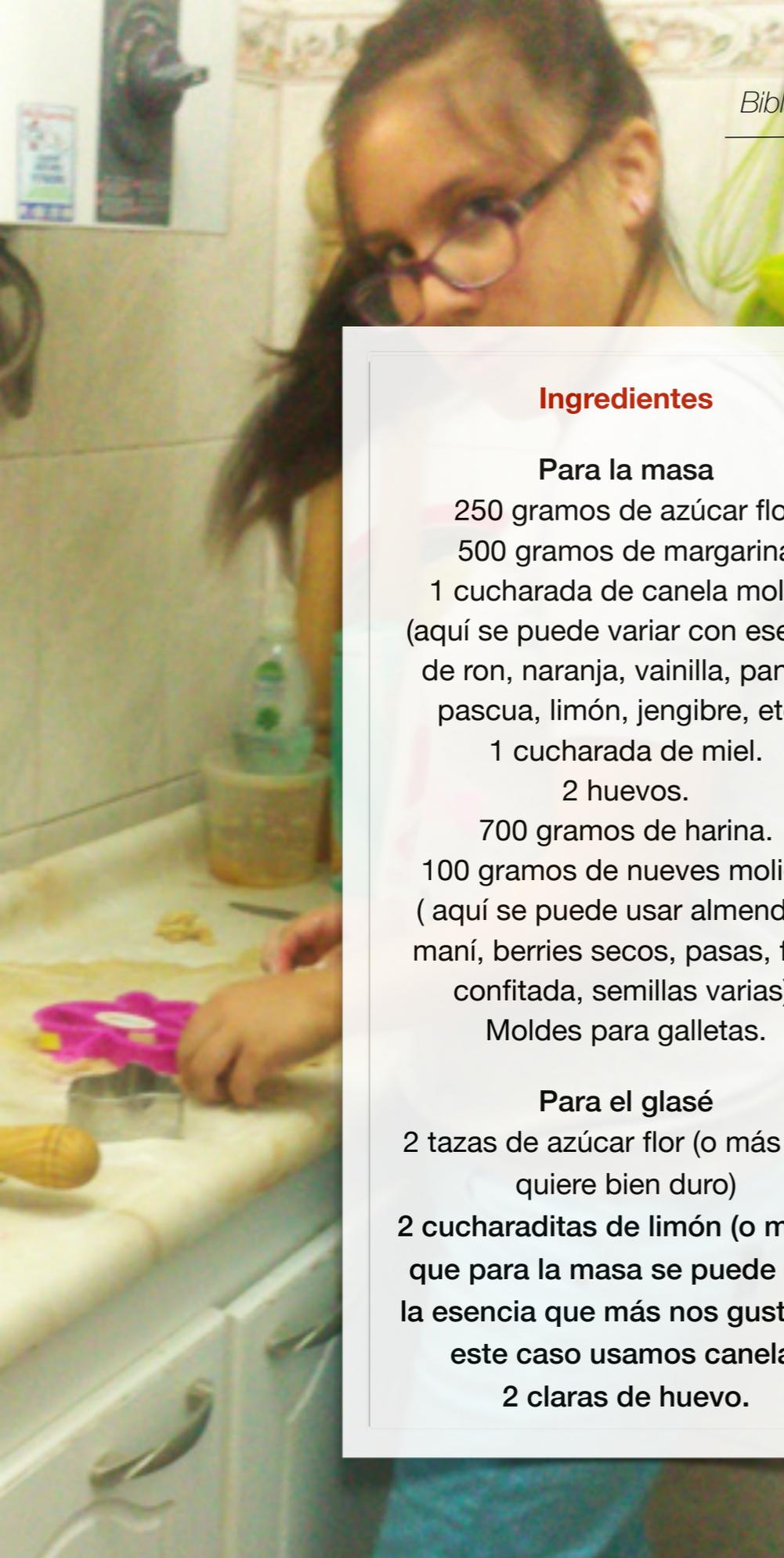
Decoración

Glasé: 1 clara de huevo más 250 gramos de azúcar glass unas gotas de limón. Mezclar bien.

Colorantes wilton.

Perlas de decoración navideña.





Ingredientes

Para la masa

- 250 gramos de azúcar flor
- 500 gramos de margarina
- 1 cucharada de canela molida
(aquí se puede variar con esencia de ron, naranja, vainilla, pan de pascua, limón, jengibre, etc.)
- 1 cucharada de miel.
- 2 huevos.
- 700 gramos de harina.
- 100 gramos de nueces molidas
(aquí se puede usar almendras, maní, berries secos, pasas, fruta confitada, semillas varias).
- Moldes para galletas.

Para el glasé

- 2 tazas de azúcar flor (o más si se quiere bien duro)
- 2 cucharaditas de limón (o mismo que para la masa se puede usar la esencia que más nos guste, en este caso usamos canela)
- 2 claras de huevo.

Susana Farias

La receta que presento no tiene trayectoria, es una simple receta que baje de internet hace años. Lo que trasciende de ella, es que hacerla brinda espacios y momentos, crea recuerdos y escribe la propia historia de mi familia.

La receta es simple, no tiene muchos ingredientes rebuscados, pero desde su humilde simpleza deja libertad a la intuición, porque siempre puede modificarse, agregarle un nuevo ingrediente o sabor y la infinita creatividad de su decoración.

Hace nueve años que trabajo en Santiago y sigo viviendo en Valparaíso, por lo que siempre estoy buscando formas de pasar tiempo de calidad con mi “muy adolescente” hija Clara, de 13 años, de hacer cosas juntas, sólo mamá e hija, que a pesar del rápido paso del tiempo y de que los entusiasmos no son los mismos, podamos compartir espacios comunes. Hace siete años comenzamos con esta tradición de hacer algo hecho por nosotras para regalar en Navidad a la familia y amigos, entre ensayo y error hicimos, alfajores, cocadas, galletas de avena, mermeladas, muchas veces con desafortunados resultados, pero siempre con mucho cariño.

Hasta que encontré esta receta en internet. Esta es nuestra tercera versión. La primera vez que las preparamos, las regalamos sin decoración. Al año siguiente Clara aprendió a hacer Glasé Royal, y la magia de los colores se abrió ante nosotras, estuvimos casi un día

entero decorando, el resultado fue excelente, ninguna nos quedó igual, todas eran únicas e irrepetibles, nos quedaron preciosas, el problema fue que había glasé hasta en el techo de la cocina.

Este año nos hemos preparado mejor, cada vez que pasamos por el pasillo de los productos de pastelería del supermercado, Clara revisa si hay algo nuevo para decorar, así es como ahora tenemos mangas, mas colores, figuritas decorativas y muchos moldes.

El domingo pasado, juntas, horneamos más de 200 galletas, de las cuales salieron las que presento. Estas están decoradas solo por mí para esta ocasión, las demás esperan nerviosas y ansiosas hasta el próximo domingo, donde mi hija y yo nos dedicaremos a la noble tarea de ponerles el traje navideño.

*Sabías que fueron
más de 300 galletas
las que llegaron*



Preparación

Bata el azúcar flor con la margarina hasta cremar. Agregue la esencia que va a usar con la miel y los huevos sin dejar de batir.

Incorpore luego la harina, las nueces o frutos secos y mezcle suavemente. Dejar enfriar por una hora o más antes de amasar.

Estire la masa bien delgada y corte con los moldes. Llevar al horno suave por 10 a 12 minutos y luego deje enfriar.

Para el glasé, bata las claras de huevo a punto de nieve. Vierta el jugo de limón o esencia y el azúcar flor. Es importante mencionar que el jugo o esencia debe ser en la cantidad indicada para que el glasé no pierda consistencia.

Agregue los colorantes comestibles. Pinte las galletas con el glasé y decore a gusto.

Comparta las galletas a sus seres queridos y amigos.





Macarena Roca

Todos los años horneaba las tradicionales galletas de Navidad y nadie las comía en casa. Quedaban muy ricas (no es que yo lo diga) pero no se consumían. Mi marido y mi familia nunca fue galletera y preferían comer el pan de pascua o el stollen que hace algún tiempo llegó a los supermercados. Hace unos meses, una gran amiga que dio a luz a su pequeña Patricia entró en una dieta absoluta de lácteos, producto de la alergia alimentaria que la pequeña presentó. Como ella no cocina (nada... ¡Nada de nada!) y ya no podía soportar las ganas de comer algo dulcesito por las tardes de invierno, le preparé estas galletas de avena que ha disfrutado (más bien devorado) sin ningún inconveniente. Hace unas semanas me pidió que le horneara las mismas pero navideñas. ¿Navideñas? ¿Y cómo es eso?, le dije. Bueno, ¡agregale frutos!, me contesto.

El resultado fue sui generis: quedaron deliciosas, lindas y completamente particulares, tanto así que me animé a presentarlas a este concurso de la galleta navideña chilena. Después de todo, si somos una cultura de mezcla (dicho por décadas por nuestros sociólogos), ¿por qué mi galleta no estaría a la altura de dicha fecha?

Por esto, queridos jueces, no se encontrarán con una galleta de miel tradicional, pintada con glasé y decorada con chispitas de colores. Mi galleta es simple, como creo ser yo, además de (re)querida y comida por toda mi familia.

Ingredientes

- 1 ¼ taza de avena instantánea (quedan más blandas)
- ¾ de taza de salvado de avena
- 2 huevos
- ¾ de taza de harina integral
- ½ taza de azúcar morena
- 1 cucharada sopera de miel
- 1 cucharada de aceite (girasol)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (o almendra)

Preparación

Utiliza un bowl y una espátula plástica para la preparación.

Mezcla el aceite, miel, vainilla, azúcar y huevos.

Agrega avena, harina, salvado.

Incorpora el agregado que desees.

Indicaciones para hornear:

Precalienta el horno a 200 C° unos 10 minutos antes.

Extiende sobre la lata el papel de mantequilla y con una cuchara sopera haz bultos.

Aplánalos un poco para darles forma de galleta.

Hornea por 12 minutos. Quedarán doradas por fuera.

Retíralas del papel y déjalas reposar sobre una rejilla para que se sequen y enfríen.





Ingredientes

3 tazas de harina
2 cdta de jengibre molido
2 cdta de canela molida
1 cdta de bicarbonato
½ de clavos de olor molido
½ cdta de sal
1 ½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de azúcar morena
¼ taza de melaza
1 huevo
4 tazas de azúcar flor
3 claras de huevo
1 cdta de jugo de limón

Jorge González

El año pasado la mamá de Daniela le mandó sus galletas de regalo de navidad, algo que Inés (mamá de Dani) hace todos los años y que ella necesita para sentir que es navidad.

Como cuando las recibió venia en camino a la U, llegó con ellas al Campus. Como me tincaron mucho al verlas, Dani fue generosa y nos dio a comer y todos llegaron a pedirle y se le acabaron.

Como la Eliana se dio cuenta lo mucho que Dani necesitaba las galletas para sentir su navidad, me lo contó y compramos los ingredientes y con la receta de Inés nos juntamos en mi casa a corregir exámenes y hacer galletas: como fueron las mejores galletas de navidad que habíamos comido, decidimos que todos los años nos juntaríamos a recordar la experiencia y hacer y comer ricas galletas navideñas.

Esperamos que de aquí en adelante, también sean GALLETAS LITERARIAS y ganemos el concurso.

Atte., Daniela Pérez Rodríguez, Maria Eliana López y Jorge González

Preparación

En un bowl pequeño, combinar los 6 primeros ingredientes y dejar a un lado. En otro bowl cremar la mantequilla, el azúcar y la melaza hasta obtener una mezcla suave y muy cremosa (sin grumos). Agregue el huevo y mezcle para incorporar. Agregue los ingredientes secos y mezcle bien hasta que una masa “pegajosa” se forme.

Ponga la masa en un mesón bien espolvoreado con harina y amase hasta que se forme una bola. Corte la masa en 4 piezas y envuelva cada una en plástico aluza. Refrigere por 1 hora o hasta que esté bien firme.

Precaliente el horno a 180°C y cubra las bandejas para hornear con papel mantequilla. Así evitará que las galletas se peguen.

Cuando la masa esté bien firme y helada, ponga un trozo de papel mantequilla sobre el mesón en el que va a trabajar y espolvoree generosamente con harina. Ponga la masa en el centro y vuelva a espolvorear con harina. Encima de la masa ahora coloque otro pedazo de papel mantequilla. Usando un uslero, estire la masa hasta dejarla de 4 mm de ancho aproximadamente. Usando un cortador de galletas de navidad, córtelas y con la ayuda de una espátula ponga las galletas en las fuentes para hornear y hornee por aproximadamente 10 minutos. Una vez frías, decore con el glaseado.

Glaseado

En un bowl agregar las claras de huevo y batir a velocidad media hasta que suba lo suficiente para luego bajar la velocidad y comenzar de a poco a agregar el azúcar. Una vez agregada toda el azúcar, agregar el jugo de limón y batir a velocidad alta por 2 a 3 minutos o hasta que el glaseado esté suave, brillante y grueso. Separar el glaseado en cuantos potes hará de color. Agregue suficiente colorante en cada uno hasta llegar al color deseado. Colocar el glaseado en una bolsa decoradora y listo!

Tips

Use la masa lo más fría que pueda, esto evitará que ésta se pegue en el mesón. De lo contrario, dado el alto contenido en mantequilla, cuando trate de estirla tenderá a pegarse. Si quiere conservar la forma de la galleta lo más posible, una vez cortadas y puestas en la bandeja para hornear, métalas en el refrigerador por unos minutos.





Juana Muñoz

Todos ...

Ingredientes

1 ¼



Preparación

Utiliz





Mary Mac-Millan

Esta receta es muy, pero muy fácil de hacer, por eso mismo me gusta, ya que en temas de cocina no me gusta complicarme la vida. Por su sencillez es apta para cocinar con los niños, y así es más entretenida la preparación, aunque algo más sucia, en fin.

Como ven, no es una receta para diabéticos, pero es Navidad, dulce Navidad.

Ingredientes

125 gr de mantequilla
¾ taza de azúcar
1 huevo
1 taza ¾ de harina con
polvos
Jengibre y ralladura de
limón y naranja

Para la cubierta
Azúcar flor, colorantes y
pepitas de colores.

Preparación

Primero la mantequilla bien blandita, se le añade el huevo y el azúcar, se revuelve bien y se le añade polvo de jengibre a gusto y ralladura de limón y naranja a gusto. De ahí viene el harina y estamos listos. Se amasa muy bien hasta formar una masa compacta. La masa es muy blanda por la cantidad de mantequilla que lleva, de ahí que las galletas se cortan gruesas. Van al horno como 10 o 15 minutos, lo ideal es hornillo eléctrico ya que así se doran parejas por ambos lados. Al salir del horno se cubren con glasé de colores y pepitas de colores. Todo esto se prepara con música navideña de fondo, depende del cocinero: puede ser Luis Miguel/ Navidad o Mazapán.



