

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Masas Secas

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

ALFAJORES

INGREDIENTES:

- Harina 300 gr
- Fécula de maíz 200 gr
- Margarina 250
- Azúcar flor 150 gr
- Huevos 2
- Vainilla al gusto

ASÍ SE HACE:

En un recipiente se suaviza el azúcar con la margarina hasta que esté cremosa , luego agregamos la vainilla con los huevos y seguimos mezclando luego incorporamos las harinas y amasamos hasta tener una masa compacta.

El profesor indicará como realizar los alfajores.

GALLETAS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 250 gr de harina
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo
- 100 gr de margarina
- 5 cucharadas de jugo de limón
- Ralladura de limón al gusto
- Pizca de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Colorante amarillo una pizca

ASÍ SE HACE:

En la batidora se suaviza la azúcar con la margarina luego agregamos el zumo de limón con la ralladura seguimos mezclando agregamos el huevo seguimos batiendo y por último incorporamos la harina con el polvo de hornear y la pizca de sal integramos bien hasta formar una masa suave llevar esta mezcla a una manga pastelera y formar las galletas hornear por espacio de 10 minuto a 180 grados.

Para las delicias utilizamos la misma masa de los alfajores, el profesor indicará cómo realizarlas en clases.