

Alicia Raquel Bustamante, 86 años.

## ♥ PRESENTACIÓN: “La dulzura de la abuela”

En el marco del abordaje de la temática de nuestra identidad, nuestras historias personales, legados familiares, las integrantes del Taller Mente Activa de los días miércoles, anexo Biblioteca Popular Vecinal Don Helios Eseverri, se abocaron a preparar, encuadrar en forma escrita y fotográfica desde su historia de vida y presentar en el grupo distintas expresiones artesanales y artísticas que dan cuenta del impacto en sus vidas de las tradiciones, habilidades y valores familiares.

Alentadas a expresarnos por la docente María de los Ángeles, surgieron varios trabajos. Alicia elige presentar sus habilidades en la preparación de exquisitas comidas dulces y saladas, y para ello seleccionó su receta de alfajores tradicionales... ¡una delicia!!!

Ella desarrolló sus habilidades culinarias en su juventud cuando a sus 17 años llegó a Olavarría para trabajar ayudando en una casa de familia, donde a la dueña de casa le gustaba mucho cocinar.

En su propia familia, su madre y sus cuatro hermanas eran muy buenas cocineras. Hoy dedica mucho tiempo y amor a sus recetas y lo más destacado, que suele cocinar y regalar a sus vecinos y amigos de forma desinteresada y solidaria.

## ♥ RECETA:

### → INGREDIENTES

100 grs de azúcar  
200 grs de manteca  
Ralladura de un limón  
un chorrito de vainilla  
2 huevos enteros  
2 yemas de huevo  
Fécula – maicena  
3 tazas de harina  
leudante

### PARA EL RELLENO

500 grs de dulce de  
leche  
100 grs de coco

### → PREPARACIÓN

- Mezclar la manteca con el azúcar, la ralladura de limón y la vainilla, formando una pasta homogénea.
- Agregar los huevos y unir todo, agregando suavemente la fécula y la harina hasta formar una masa suave.
- Dejar descansar la masa media hora.
- Estirar la masa hasta 5 a 7 mm con palote y cortar círculos del tamaño deseado.
- Poner en una bandeja enmantecada y enharinada y cocinar a fuego suave en el horno durante 8 a 10 minutos.
- Dejar enfriar y rellenarlos con dulce de leche colocando en una tapita y tapando con la otra.
- Colocar coco en los bordes.

♥ PROCESO DE PREPARACIÓN:





♥ COMPARTIENDO LOS DULCES ALFAJORES:



