

Receta de dulces dulces chilenos o chilenitos



Receta de dulces chilenos o chilenitos

Los dulces chilenos o chilenitos son postres centenarios que tradicionalmente se elaboraban en la zona de Curacavi, Melipilla o La Ligua y de los cuales compartimos **esta maravillosa receta de la Chef Daniela Pizarro** que te traerán recuerdos inolvidables y que te ayudarán a crear algunos otros con tu propia familia.

¿Como hacer chilenitos o dulces chilenos?

Dulces chilenos, chilenitos o dulces de la ligua, príncipes y alfajores **utilizan una base común de hojarascas y manjar,**

tradicionalmente acompañados de merengue y mermelada, elaborados con ingredientes muy simples pero con sorprendentes resultados.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 400

Preparación: 45 minutos

Cocción: 90 minutos

Raciones: A gusto

Receta de dulces chilenos

Ingredientes

1. Hojarascas

- 125 g de harina
- 3 yemas de huevo
- 1 huevo
- 1 cucharada de [Pisco chileno](#)
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de ralladura de naranja

2. Merengue

- 200 g de azúcar blanca
- 100 g de clara de huevos

Preparación

1. Hojarascas

- 1. Disponer todos los ingredientes medidos y separados en pequeños bol de vidrio antes de comenzar (mise en place).
- 2. En un bol grande añadir la harina cernida, la ralladura de naranja y mezclar con los dedos, incorporar el huevo, las yemas y mezclar nuevamente, añadir el pisco, la vainilla y revolver suavemente para integrar todos los ingredientes, desde el borde hacia el centro, sin llegar a amasar.
- 3. Espolvorear un poco de harina a la masa, trasladar a una superficie limpia y amasar con las manos un par de minutos hasta obtener una mezcla suave y homogénea que no se pegue en la mesa, añadiendo un poco más de harina de ser necesario, envolver en papel film y reposar a temperatura ambiente por unos 10 minutos.
- 4. Dividir la masa en dos, reservar una mitad envuelta en papel film y uslerrear la otra mitad sobre una superficie enharinada hasta alcanzar unos 2 a 3 milímetros de espesor, cortar discos con un molde de 10 centímetros de diámetro y repetir con el resto de la masa.
- 5. Para las hojarascas planas, pinchar cada disco con un tenedor unas 3 a 4 veces, para las hojarascas enroscadas, solamente presionar suavemente el centro del disco con el dedo índice humectado en agua fría, reservar todo sobre una bandeja de horno cubierta de papel de cocina, llevar al horno pre-calentado a 180°C (356°F) y hornear por 7 minutos hasta que estén ligeramente doradas, retirar y enfriar a temperatura ambiente.
- 6. Bajar la temperatura del horno a 100°C (212°F) y mantener.

2. Merengue

- **1.** Para el baño María, rellenar con agua una olla mediana hasta un tercio de su capacidad, calentar sin que llegue a hervir y depositar sobre ella un bol mediano sin que la base toque el agua caliente.
- **2.** Añadir al bol las claras y el azúcar, revolver suavemente por un par de minutos con una cuchara hasta disolver el azúcar y de paso pasteurizar el huevo, palpando con los dedos para comprobar que ya no existan cristales de azúcar.
- **3.** Con una batidora de mano batir a velocidad alta en movimientos circulares sin retirar del baño María hasta que el merengue comience a adquirir consistencia, retirar el bol y continuar batiendo por unos 4 a 5 minutos hasta que el merengue adquiera una textura cremosa y con cuerpo, muy estable, que se adhiera a una cuchara sin caer al voltear.

3. Chilenitos o dulces chilenos

- **1.** Para los chilenitos, rellenar una bolsa pastelera con el manjar y cubrir la superficie de una hojarasca, tapar con una segunda hojarasca, cubrir nuevamente con manjar y cerrar con una tercera hojarasca, presionar todo suavemente para asentar y alinear.
- **2.** Sostener el chilenito con los dedos y rellenar con merengue por las orillas con la ayuda de una espátula pequeña o cuchillo sin filo, cubrir con merengue la parte superior y emparejar. Reservar sobre una bandeja de horno cubierta con papel de cocina.
- **3.** Para los príncipes, tomar una de las hojarascas curvas y cubrir con una cucharada de mermelada de frambuesas o alcayota, sostener con la punta de los

dedos y con una cuchara sopera cubrir de forma envolvente la mermelada con el merengue formando una especie de caparazón. Decorar opcionalmente con mostacillas de colores y reservar sobre la bandeja de horno junto a los chilenitos.

- 4. Llevar la bandeja al horno a 100°C (212°F) y mantener por 20 minutos para secar, sin dorar el merengue. Retirar y enfriar a temperatura ambiente.
- 5. Para los alfajores cubrir la superficie de una hojarasca con manjar, tapar con una hojarasca, cubrir nuevamente con manjar y cerrar con una tercera hojarasca, presionar todo suavemente para asentar, rellenar los bordes con manjar, distribuir con la ayuda de una espátula y untar con las migas de de hojarascas molidas o coco rallado.

Recomendamos

[Alfajores de maicena](#)

[Pajaritos dulces chilenos](#)