

# Receta de mermelada y galletas de maqui chileno



## Receta de galletas de maqui chilenas

Esta receta de galletas de mermelada de maqui rescata alguna de las mejores tradiciones de luso del maqui, **un delicioso y hasta no hace mucho tiempo desconocido fruto silvestre** que era muy consumido en la época colonial, utilizado también como insumo de tinturas.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Postres Típicos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 400

**Preparación:** 60 minutos

**Cocción:** 60 minutos

**Raciones:** 8 personas

# **Receta de mermelada y galletas de maqui**

## **Ingredientes**

### **1. Mermelada**

- 2 kg de maqui fresco
- 700 g de azúcar

### **2. Galletas**

- 200 g de harina sin polvos de hornear
- 200 g de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharada de puré de maqui
- Mermelada de maqui
- Caramelo de maqui (opcional)

## **Preparación**

### **1. Mermelada**

- **1.** Desgranar el maqui fresco y retirar los tallos. Si utilizas maqui deshidratado, remojar en 300 ml de agua fría durante toda la noche.
- **2.** En una olla mediana añadir el maqui y el azúcar, revolver para mezclar, reposar un par de minutos y

cocinar a fuego muy suave por unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando con cuchara de madera hasta que los frutos comiencen a soltar mucho jugo.

- 3. Mantener la cocción muy lenta y a fuego bajo por otros 20 minutos más, evitando la caramelización, hasta obtener la consistencia deseada.
- 4. Enfriar y servir la mermelada de maqui inmediatamente o almacenar en frascos limpios y esterilizados.

## 2. Galletas

- 1. Añadir 2 cucharadas de maqui en un procesador de alimentos y mezclar hasta formar un puré suave.
- 2. Cernir la harina y los polvos de hornear en una superficie plana y limpia, formar una corona en el centro y agregar el huevo y el puré de maqui, mezclar todo muy bien amasando suavemente, añadir la mantequilla, el azúcar y continuar amasando hasta obtener una mezcla de consistencia húmeda que no se pegue en las manos.
- 3. Pre calentar el horno a 180°C (356°F) por unos 10 minutos.
- 4. Formar las galletas del tamaño deseado, aplanar y añadir una cucharadita de mermelada de maqui en el centro, cerrar y adornar con una pequeña bola de caramelo de maqui (mezcla de maqui deshidratado y azúcar).
- 5. Disponer las galletas en una bandeja y cocinar en el horno pre-calentado por unos 10 minutos. Retirar y enfriar.
- 6. Servir las galletas de maqui frías como postre o acompañamiento a la hora de once.

# Recomendamos

[Café de maqui](#)

[Licor de maqui](#)