



MADDALENA BORSATO

10 RECETAS EN EL DESIERTO

Recetas de galletas de pasta seca



NEXUS



EMILIA ROMAGNA



Maddalena Borsato

10 RECETAS EN EL DESIERTO

Recetas de galletas de pasta seca

Proyecto "AliForma – Alimentación y Formación: apoyo a las asociaciones de mujeres para una producción alimentaria alternativa, sostenible y generadora de ingresos" – Campamentos de refugiados saharauis

Socio principal: Nexus ER

Socios: AUSER Volontariato Emilia Romagna ODV, CGIL Emilia Romagna, Movimento AFRICA '70, CGIL Ferrara, CGIL Ravenna, ARCI Ferrara APS, Comune di Ravenna, Associazione KABARA LAGDAF ODV, Associazione JAIMA SAHARAWI ODV, Fronte Polisario (rappresentanza in Italia), UGT Sario (Union General de Saguia El Hamra y Rio de Oro-Unione Generale dei Lavoratori Saharawi) Ministero de Cooperación R.A.S.D., Ministero della Cooperazione), Ministero de Desarrollo Económico R.A.S.D. (Ministero dello Sviluppo Economico).

Con la colaboración de:

 **Regione Emilia-Romagna**



RECETAS

1. Galletas de vainilla
 2. Galletas de cacao
 3. Galletas decoradas con glasa real
 4. Galletas redondas de moringa con confitura
 5. Vienés (o galletas de mantequilla) con remolacha roja
 6. Vienés (o galletas de mantequilla) con cacao y crema de cacahuete
 7. "Ricciarelli" con almendras
 8. Taralli con limón
 9. Trufas con dátiles y almendras
 10. Galletas de sémola y dátiles
-

Nota: el tiempo de cocción en el horno varía mucho según el horno que se utilice, en cada receta hemos incluido un tiempo estándar para horno eléctrico con la posibilidad de ajustar la temperatura, pero hay que tener mucho cuidado después de los primeros 6-7 minutos de cocción, teniendo cuidado de dar la vuelta a las galletas si el calor viene sólo de abajo o sólo de arriba.

EL DULCE SABOR DE REDENCIÓN PARA LAS MUJERES DE LOS CAMPAMENTOS DE REFUGIADOS SAHARAUIS

Experiencia, concienciación y destreza manual son los conceptos clave que han guiado la formación en pastelería, dirigida por Maddalena Borsato, dedicada a 30 mujeres de los campamentos de refugiados del Sáhara Occidental. Gracias al proyecto "AliForma - Alimentación y Formación", con la colaboración de la Región de Emilia-Romagna, se ha fomentado la creación de pequeños equipos de pastelería entre las más de 90 mujeres que ya se benefician de los proyectos "CuRes" y "Cibo e Lavoro", para que puedan enriquecer y desarrollar tanto el consumo familiar como las pequeñas "empresas" que se han creado durante los proyectos de cooperación, con productos que van desde las galletas de pasta seca más sencillas hasta los dulces elaborados para ocasiones especiales (fiestas, bodas, aniversarios y vacaciones).

Este recetario pretende no sólo ser un recuerdo de la extraordinaria experiencia de crecimiento y emancipación que hemos vivido juntos – la última parte de la formación la realizó una mujer saharauí debido a las prohibiciones de viajar impuestas por la pandemia –, sino también un estímulo para que las mujeres de los campamentos de refugiados, pilares de un pueblo en el exilio, crean en sí mismas, enriqueciendo su experiencia y sus habilidades, especialmente en el ámbito que ha resultado ser uno de los más críticos en los campamentos de tiendas de campaña, el de la calidad y la seguridad de los alimentos.



INGREDIENTES

MASA QUEBRADA DE VAINILLA

- 500 g de harina
 - 250 g de margarina (o mantequilla)
 - 180 g de azúcar
 - 3 yemas y 1 huevo
 - 4 g de levadura en polvo (opcional)
 - 1 pizca de sal
 - la cáscara de una naranja y un limón
 - vainilla/vainillina al gusto
-

GALLETAS DE VAINILLA



dosis para 50 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Ablandar la margarina con el azúcar. Añadir los huevos y las yemas y mezclar. Añadir la sal, la ralladura y la vainilla. Añadir la harina y la levadura en polvo y amasar lo menos posible, sólo hasta que la masa sea uniforme. Dejar reposar al menos una hora en la nevera. Si quiere hacer galletas sencillas, extienda la masa con un rodillo y forme las galletas con plantillas. Hornear durante unos 10-12 minutos a 180 °C.



INGREDIENTES

MASA QUEBRADA DE CACAO

- 450 g de harina
 - 250 g de margarina (o mantequilla)
 - 220 g de azúcar
 - 1 huevo
 - 50 g de cacao
 - 5 g de levadura en polvo (opcional)
 - 1 pizca de sal
-

GALLETAS DE CACAO

 dosis para 50 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Ablandar la margarina con el azúcar. Añadir el huevo y mezclar. Añadir la sal y la levadura en polvo. Añadir la harina y el cacao mezclados y amasar lo menos posible, sólo hasta que la masa sea uniforme.

Dejar reposar al menos una hora en la nevera.

Si quiere hacer galletas sencillas, extienda la masa con un rodillo y forme las galletas con plantillas. Hornear durante unos 10-12 minutos a 180 °C.



CON AMBOS LA MASA QUEBRADA

- **Galletas moldeadas rellenas de mermelada:** extender la masa quebrada y recortar con los moldes. Haga siempre un fondo y una parte superior de la misma forma, asegurándose de que la parte superior esté perforada en el centro. Hornear durante unos 10-12 minutos a 180 °C. Dejar enfriar. Tome la parte superior perforada y pinte con jarabe de azúcar, luego decore como desee. Combinar las dos partes con la mermelada.
- **Espirales bicolors:** extender las dos masas quebradas. Colócalos uno encima del otro y júntalos para formar un cilindro. Dejar enfriar completamente en la nevera durante al menos 2 horas. Sumergir el cilindro frío en el rapé de coco y cortarlo en galletas redondas de unos 50 mm de grosor. Hornear durante unos 12 minutos a 180 °C.
- **Flores de masa quebrada tipo 1:** haga 6 bolas y colóquelas sobre el papel de horno. Añadir una bolita de masa quebrada de color o de cacao (si se hace de cacao, será al revés) en el centro de la corola. Hornear durante unos 12-13 minutos a 180 °C.
- **Flores de masa quebrada tipo 2:** extender las dos masas quebradas. Cortar 5 rondas de cada uno. Juntar los redondeles de dos en dos (bicolor) y cortarlos por la mitad. Formar los pétalos en forma de corola. Colocar una bolita en el centro de cada corola. Hornear durante unos 15 minutos a 180 °C.



INGREDIENTES

MASA QUEBRADA DE VAINILLA
O CACAO

Ver receta nº 1 y nº 2

GLASA REAL PARA LA DECORACIÓN

- 1 clara de huevo
- 150 g de azúcar glas
- 3 gotas de zumo de limón
- colorantes naturales (zumo de remolacha o de karkadé, polvo de moringa, zumo de malva)

GALLETAS DECORADAS CON GLASA REAL



dosis para 50 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Para las galletas: ver la preparación en las recetas nº 1 y nº 2.

Para la glasa: batir las claras con las gotas de limón con una batidora (preferiblemente eléctrica) hasta que incorporen suficiente aire y adquieran consistencia. Añadir el azúcar glas poco a poco y seguir batiendo. Dividir el glaseado en varios cuencos y añadir unas gotas del colorante elegido en cada uno de ellos.

Llenar las bolsas de glaseado con el glaseado y decorar las galletas al gusto como se desee.



INGREDIENTES

MASA QUEBRADA VERDE

- 500 g de harina
 - 250 g de margarina (o mantequilla)
 - 180 g de azúcar
 - 3 yemas y 1 huevo
 - 4 g de levadura en polvo (opcional)
 - 1 pizca de sal
 - la cáscara de una naranja y un limón
 - vainilla/vainillina al gusto
 - moringa en polvo al gusto (dependiendo de la intensidad de verde que se quiera obtener)
 - 250 g de mermelada (por ejemplo, de albaricoque)
-

GALLETAS REDONDAS DE MORINGA CON CONFITURA



dosis para 50 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Para la masa quebrada verde: ablandar la margarina con el azúcar. Añadir el huevo y mezclar. Añadir la sal y la levadura en polvo. Añadir la harina y el polvo de moringa, mezclar y amasar lo menos posible, sólo hasta que la masa sea uniforme. Dejar reposar al menos una hora en la nevera.

Para las galletas redondas con mermelada: hacer pequeñas bolas de masa quebrada y colocarlas en la bandeja de horno, hacer un agujero profundo en cada bola con la base del mango de un cazo y añadir la mermelada con una manga pastelera. Hornear durante unos 12 minutos a 180 °C.

Una vez que se haya enfriado, añadir más mermelada en el centro y espolvorear con azúcar glas.



INGREDIENTES

MASA QUEBRADA BATIDA ROSA

- 180 g de margarina (o mantequilla)
 - 90 g de azúcar (preferiblemente azúcar glas, pero también azúcar granulado)
 - 1 huevo
 - una pizca de sal
 - vainilla/vainillina al gusto
 - 230 g de harina
 - 3/4 de gotas de zumo de remolacha (según el color rosa que quiera tener)
-

CONFITURA DE REMOLACHA ROJA (dosis para 1 lata)

- 1 clara de huevo
 - 150 g de azúcar glas
 - 3 gotas de zumo de limón
 - colorantes naturales (zumo de remolacha o de karkadé, polvo de moringa, zumo de malva)
-

VIENÉS (O GALLETAS DE MANTEQUILLA) CON REMOLACHA ROJA



dosis para 50 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Para la masa quebrada batida: ablandar al máximo la margarina y luego batirla con un batidor (preferiblemente eléctrico) junto con el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa, añadir el huevo y seguir batiendo. Por último, añadir las gotas de zumo de remolacha, la vainilla, la sal y la harina y remover suavemente. Poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla acanalada y dar forma a las galletas sobre papel de horno. Hornear a 180 °C durante unos 10 minutos o hasta que se dore. Dejar enfriar.

Para la confitura: pelar y limpiar las remolachas y cortarlas en trozos pequeños. Cocinar en una cacerola pequeña con los demás ingredientes. Triturar con un minipimer o un colador y colocar en un frasco esterilizado. Dejar enfriar completamente antes de usar.

Para las galletas: rellenarlas con mermelada de remolacha con una manga pastelera y decorarlas al gusto con virutas.



INGREDIENTES

MASA QUEBRADA BATIDA ROSA

- 180 g de margarina (o mantequilla)
 - 90 g de azúcar (preferiblemente azúcar glas, pero también azúcar en polvo)
 - 1 huevo
 - una pizca de sal
 - vainilla/vainillina al gusto
 - 200 g de harina
 - 25 g de cacao
-

CREMA DE CACAHUETE

(dosis para 1 lata)

- 300 g de cacahuetes sin cáscara
 - 20 g de aceite de semillas
 - 1 cucharada de azúcar
-

VIENÉS (O GALLETAS DE MANTEQUILLA) CON CACAO Y CREMA DE CACAHUETE



dosis para 50 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Para la masa quebrada batida: ablandar al máximo la margarina y luego batirla con una batidora (preferiblemente eléctrica) junto con el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa, añadir el huevo y seguir batiendo.

Por último, añadir la vainilla, la sal, el cacao y la harina y remover suavemente. Poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla acanalada y dar forma a las galletas sobre papel de horno. Hornear a 180 °C durante unos 10 minutos o hasta que se dore. Dejar enfriar.

Para la crema de cacahuetes: tueste los cacahuetes en el horno durante 10 minutos a 150 °C y luego pélelos. Triturar los cacahuetes junto con el aceite y el azúcar en una batidora hasta crear una crema homogénea. Colocar en un frasco esterilizado y dejar en la nevera hasta su uso.

Para las galletas: rellenar con crema de cacahuete utilizando una manga pastelera - o alternativamente una cuchara - y decorar al gusto con granos de cacahuete o espolvorear.





INGREDIENTES

- 4 claras de huevo
 - 2 gotas de zumo de limón
 - 400 g de azúcar glas (+300 g para formar los ricciarelli)
 - 400 g de harina de almendra
 - vainilla/vainillina al gusto
 - la cáscara de una naranja
-

"RICCIARELLI" CON ALMENDRAS



dosis para 50 galletas de 25 g cada una

PREPARACIÓN

Batir las claras de huevo con las gotas de limón a mano con un batidor. A continuación, añadir el azúcar glas y la harina de almendras. Por último, añadir la vainilla y la ralladura de naranja. Dejar reposar toda la noche en la nevera.

Sacar la masa del frigorífico y, sobre una superficie de trabajo espolvoreada con azúcar glas, formar una especie de cilindro con la masa ricciarelli y cortar discos gruesos. Con las manos, dar forma a la masa en óvalos de aproximadamente 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Con las manos mojadas, tocar la superficie de cada ricciarelo, luego espolvorear con azúcar glas (el que queda en la superficie de trabajo) para que queden bien cubiertos. Hornear a 160 °C durante unos 15-18 minutos, teniendo mucho cuidado de no quemarlos. Una vez que se haya enfriado por completo, decorar con chocolate derretido al baño María utilizando un cono de papel.



INGREDIENTES

- 500 g de harina
 - 150 g de azúcar en polvo
 - 100 g de margarina (o mantequilla)
 - 2 huevos
 - 1/2 sobre de levadura en polvo
 - la cáscara de un limón
 - leche al gusto
-

GLASA

- 500 g de azúcar glas
 - 40 g de leche
 - el zumo de 2 limones
-
- espolvoreado dorado o amarillo para decorar
-

TARALLI CON LIMÓN



dosis para 50 galletas de 25 g cada una

PREPARACIÓN

Amasar todos los ingredientes como si se tratara de una masa quebrada (véase la receta nº 1) y, por último, añadir la leche hasta que la masa esté lisa y blanda, pero no pegajosa. Dejar reposar en la nevera al menos un par de horas. Haz palos de 1 cm de diámetro, córtalos en longitudes de unos 12 cm y enróscalos de 2 en 2, uniendo los extremos y cerrándolos como un donut.

Colóquelos en una bandeja de horno con papel de hornear, separando los taralli un par de centímetros. Hornee a 180 °C durante aproximadamente. 20 minutos.

Mientras tanto, prepare el glaseado mezclando la leche, el azúcar glas y el zumo de 2 limones. Una vez cocidos, pincelar los taralli mientras están calientes por toda la superficie, decorar con los espolvoreados y hornear a 150 °C durante 5 minutos más. otros 5 minutos.





INGREDIENTES

PASTA DE DÁTILES

- 250 g de dátiles
 - una pizca de sal
 - un puñado de almendras picadas gruesas
-

- aceite de semillas al gusto
 - rapé de coco al gusto
-

TRUFAS CON DÁTILES Y ALMENDRAS



dose per circa 25 tartufi da 10 g l'uno

PREPARACIÓN

Para la pasta de dátiles: triturar los dátiles sin hueso junto con el aceite y la sal. Añadir las almendras cuando se reduzcan a una pasta y mezclar. Dejar reposar en la nevera durante al menos media hora.

Para las trufas: hacer bolitas de masa, bañarlas en el coco y decorarlas con una almendra entera.

Colocar en los ramequines.



INGREDIENTES

- 300 g de sémola
 - 100 g de harina
 - 170 g de aceite de maíz
 - 1 cucharadita de polvo de hornear
 - 250 ml de agua tibia
 - pasta de dátiles al gusto
 - semillas de sésamo blanco o negro al gusto
 - miel al gusto
-

GALLETAS DE SÉMOLA Y DÁTILES



dosis para 40 galletas de 20 g cada una

PREPARACIÓN

Mezclar la sémola, la harina y la levadura. Añadir el aceite de maíz y mezclar todo, añadiendo un poco de agua si es necesario. Dejar reposar al menos una hora.

Sacar la masa del frigorífico y añadir agua tibia poco a poco. Amasar la masa hasta que esté blanda y sea fácil de moldear. Formar un rollo de 2 cm de grosor de pasta de dátiles (para la pasta, véase la receta nº 9). Formar un rectángulo de masa de sémola ligeramente más largo que el rollo de dátiles. Haga una especie de surco en el centro del rectángulo de masa y coloque el rollo de dátiles en él. Doblar con cuidado la masa sobre el rollo. Cortar en pequeños trozos en forma de diamante.

Decorar la parte superior con un tenedor. Hornear a 220 °C hasta que la masa esté dorada. Una vez cocidos y enfriados, calentar la miel en un cazo pequeño al fuego, pincelar los bizcochos con la miel y decorar inmediatamente con las semillas de sésamo.



10 RECETAS EN EL DESIERTO

Recetas de galletas de pasta seca

LA AUTORA

Maddalena Borsato se doctoró en Ecogastronomía en la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Piemonte, Italia), con un proyecto de investigación dedicado a la estética del sabor dulce.

Pastelera desordenada desde 2014, fundó, junto con el dramaturgo Jacopo Giacomoni, aristortele.it, un sitio en el que tratan de filosofar con la cuchara, creando reflexivas recetas de pastelería. Ha colaborado con Nexus Emilia Romagna y Movimento Africa '70 en la promoción del papel político de los alimentos como instrumento de autodeterminación de las mujeres.

Gráficos y diseño: Erika Vecchietti (Nexus ER)



NEXUS



EMILIA ROMAGNA

2022

