

Escuela: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ /20\_\_\_\_  
Profesor(a) \_\_\_\_\_ Alumno(a): \_\_\_\_\_

## Actividad – La historia del alfajor

Ve el video abajo y a seguir contesta.

Historia del alfajor: [https://youtu.be/y290\\_uwgJ6A](https://youtu.be/y290_uwgJ6A)

### 1. Contesta colocando una (x) entre paréntesis:

- ( ) El alfajor tiene su origen árabe y se llamaba alajú (relleno)
- ( ) El alfajor tiene su origen en España y los árabes la adaptaron.
- ( ) La receta original era salada con relleno a base de pescado.
- ( ) La receta original era una tableta rellena con una pasta de nueces, almendras y miel.
- ( ) Los españoles llevaron la receta hace 130 años al puerto de Buenos Aires.
- ( ) Los españoles llevaron la receta hace 200 años a Puerto Rico.
- ( ) En Córdoba, provincia mediterránea de Argentina agregaron frutos de la sierra, miel, dulce de leche y chocolate.
- ( ) En Córdoba, provincia mediterránea de Argentina agregaron queso de cabra, salame la colonia y frutos del mar.

## Receta del Alfajor argentino tipo Havanna

Ingredientes:

1. 100 gramos de Manteca
2. 100 gramos de Azúcar común
3. 50 gramos de Miel
4. 1 Huevo entero
5. 220 gramos de Harina 0000
6. 50 grs. de Almidón de maíz (Maizena)
7. 10 grs. de Cacao amargo
8. 1 cucharada de Ralladura de naranja
9. 2 cucharadas de Polvo para hornear (Royal)
10. 600 gr. Dulce de leche repostero (consistente)
11. 4 cucharadas de Ron
12. 350 gr. Chocolate semiamargo
13. 4 cdas. de Aceite de girasol



**2. Para el preparo de la receta use el verbo indicado en el *Imperativo* en la persona que elijas (tu /usted):**

**Preparo:**

- a. En una bol, \_\_\_\_\_ (batir) la manteca, el azúcar y la miel hasta disolver los cristales. Si la miel, fuera muy espesa, \_\_\_\_\_ (derretir) en el microondas.
- b. \_\_\_\_\_ (agregar) el huevo y la ralladura de naranja.
- c. En un bol aparte, \_\_\_\_\_ (mezclar) la harina, el almidón de maíz, el cacao amargo y el polvo de hornear.
- d. \_\_\_\_\_ (tamizar) los secos e \_\_\_\_\_ (incorporar) a la mezcla anterior. Uní solo para integrar hasta que se forme una masa. No queremos activar el gluten. \_\_\_\_\_ (tener) en cuenta, que no va a quedar una masa dura ya que tiene mucha manteca.
- e. \_\_\_\_\_ (poner) en una placa, sobre papel film y \_\_\_\_\_ (tapar). \_\_\_\_\_ (estirar) un poco con el palote, para que cuando la mandes a la heladera, enfríe pareja. Y \_\_\_\_\_ (llevar) al refrigerador por 1 hr. mínimo, para que la manteca solidifique.
- f. Una vez pasado ese tiempo, la masa está bien firme y podemos terminar de estirla. \_\_\_\_\_ (dividir) la masa en dos partes (*trabaja* una y la otra *mantén* en la heladera) y \_\_\_\_\_ (estirar) de 4 o 6 mm. de espesor dependiendo del tamaño de la tapa. A tapa más grande, mayor espesor.
- g. \_\_\_\_\_ (cortar) las tapitas con un cortante de 4 o 5 cm de diámetro.
- h. \_\_\_\_\_ (colocar) en una asadera limpia, sin nada.
- i. \_\_\_\_\_ (introducir) la asadera en el horno que tiene que estar precalentado a 170°, y \_\_\_\_\_ (esperar) de 8 a 10 minutos.

*Obs: Cuando toques la superficie y se hunda suavemente, ¡están listas! No tienen que estar duras ni secas porque quedan duras cuando se enfrían (El tiempo de cocción va a variar según el tamaño de las tapitas y la temperatura del horno).*

- j. \_\_\_\_\_ (sacar) de la asadera y \_\_\_\_\_ (pasar) a una rejilla hasta que enfríen completamente.
- k. Mientras tanto, \_\_\_\_\_ (mezclar) el dulce de leche con el Ron.
- l. \_\_\_\_\_ (poner) en una manga con boquilla lisa o sin boquilla y \_\_\_\_\_ (rellenar) sobre la parte superior de la tapita

*Obs.: (el relleno va en la superficie de esta manera quedan más lindos y para bañarlos resulta más fácil).*

- m. Con una espátula o con la parte atrás de un cuchillo, \_\_\_\_\_ (nivelar) el dulce de leche y luego \_\_\_\_\_ (dejar) en la heladera por 20 o 30 minutos.
- n. Una vez pasado ese tiempo, \_\_\_\_\_ (derretir) el chocolate a baño María o en microondas. \_\_\_\_\_ (agregar) el aceite (*con esto logramos el punto justo del chocolate*), \_\_\_\_\_ (mezclar) muy bien y \_\_\_\_\_ (bañar) cada uno de ellos, uno por uno.
- o. \_\_\_\_\_ (dejar) reposar en una asadera sobre papel manteca o en una armazón (*si es armazón, sáquelos antes de que se sequen para evitar que se peguen demasiado*) y \_\_\_\_\_ (esperar) 24 hs para consumirlos, así tomarán más sabor.
- p. NOTA: \_\_\_\_\_ (guardar) en un recipiente a temperatura ambiente. Duran 7 días.

## RESPUESTAS:

### 1. Contesta colocando una (x) entre paréntesis:

- ( X ) El alfajor tiene su origen árabe y se llamaba alajú (relleno)
- ( X ) La receta original era una tableta rellena con una pasta de nueces, almendras y miel.
- ( X ) Los españoles llevaron la receta hace 130 años al puerto de Buenos Aires.
- ( X ) En Córdoba, provincia mediterránea de Argentina agregaron frutos de la sierra, miel, dulce de leche y chocolate.

### 2. Para el preparo de la receta use el verbo indicado en el *Imperativo* en la persona que elijas (tu /usted):

<b>Imperativo TU</b>	<b>Imperativo USTED</b>
a. bate, derrite	a. bata, derrita
b. agrega	b. agregue
c. mezcla	c. mezcle
d. tamiza, incorpora, ten	d. tamice , incorpore , tenga
e. pon, tapa, estira, lleva	e. ponga, tape, estire, lleve
f. divide, estira (trabaja, mantén)	f. divida , estire (trabaje, mantenga)
g. corta	g. corte
h. coloca	h. coloque
i. introduce, espera	i. introduzca, espere
j. saca, pasa	j. saque, pase
k. mezcla	k. mezcle
l. pon, rellena	l. ponga, rellene
m. nivela, deja	m. nivele, deje
n. derrite, agrega, mezcla baña	n. derrita, agregue, mezcle bañe
o. deja, espera	o. deje, espere
p. guarda	p. guarde

### Nota para el profesor.

#### Juego de palabras.

Observe que en el video hay un juego de palabras. Vamos a descubrirlo al relacionar:

(a) tapas	(b) príncipe
(b) emir en las comunidades árabe significa	(c) Paco Merlo (pa comerlo)
(c) pa es la abreviación de "para" (argentinismo)	(a) discos de masa (en Argentina)
(d) El personaje árabe se llama	(f) armando Tapas (armando tapas)
(e) El personaje español se llama	(d) Emir Armalamasa (emir arma la masa)
(f) El personaje cordobés se llama	(e) pa comerlo