



Semitas de piloncillo

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de cocimiento: 20 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: Depende del tamaño de las semitas.

Maravillosa mi tía Yola y todas sus recetas, con esa magia especial que siempre tiene para compartirlas a detalle y tan bien explicadas. No hay modo de fallar.

Estas semitas son de mis galletas favoritas (¿o son panecitos?) desde que era niña. Todavía me acuerdo de lo pesado que era (y sigue siendo) rallar el piloncillo, porque no debe ser en polvo ya que no quedan igual, la consistencia cambia mucho.

Se hacen rapidísimo y son deliciosas, lo que si les recomiendo es hacer todo el kilo porque no son muy rendidoras y se van a terminar pronto.

Una receta muy del Noreste, de las que casi no sé hacer pero me encantan porque siempre me imagino, que después de andar rondando en tantos recetarios familiares tradicionales, son de las recetas que guardan más historias de mi tierra.

Ingredientes:

- 1 Kilo harina de trigo blanca.
- ½ Kilo manteca vegetal (pueden ser 400gr.).
- 3 Cucharadas de polvo de hornear.
- 3 Cucharadas de anís en semillas (no exagerar la cantidad)
- 2 Piloncillos de tamaño normal rallados.
- Leche tibia la necesaria.
- Pasas y nuez al gusto (opcionales).

Procedimiento:

En una vasija se mezcla la harina con el polvo de hornear y la manteca.

Con un cortador de masa se va desbaratando la manteca hasta que quedan pedacitos del tamaño de un chícharo de manera uniforme en toda la harina.

A continuación se agregan las semillas de anís y el piloncillo rallado y se empieza a incorporar la leche por cucharadas para ir amasando hasta que pegue la masa.

Para formar las semitas, se toma con la mano lo que alcanza a agarrar el puño, se aprieta un poco y no se bolea. Luego se le da una aplastadita suave con el palote. Quedan como en forma de óvalos con orillas irregulares.

Llevar al horno por unos 15 minutos a 175 °C o hasta que doren ligeramente. No mucho porque se hace duras.

Al sacarlas del horno hay que dejar que se enfríen un poco en la charola antes de sacarlas para que no se



Semitas de piloncillo

vayan a desbaratar.

¡BUEN PROVECHO!

