

# SECETAS:













# SUS AUTORAS

Para celebrar estas fiestas patrias, lansa y lansa Cero K junto a un grupo de emprendedoras chilenas, compilamos clásicas recetas para mantener vivas estas preparaciones en unas fiestas que serán distintas a las vividas anteriormente. ¡Esperamos que las disfruten mucho!





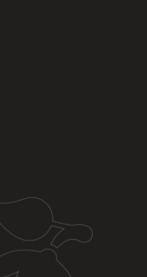














# PASO A PASO

#### Hojarasca:

- 500 gr. de harina sin polvos.
- 125 gr. de margarina.
- 7 yemas.
- 1 huevo.
- 100 cc. de vino blanco.
- Esencia de vainilla o zeste de naranja.

#### Decoración y relleno:

- 250 gr. de manjar sin azúcar añadida lansa.
- 50 gr. de coco rallado.
- Azúcar Flor lansa (cantidad necesaria).



IANSA

#### Masa de hojarasca:

- Mezclar todos los ingredientes menos el vino blanco.
   Amasar con las manos e ir agregando el vino blanco a medida que la masa vaya necesitando más líquido.
- 2. Una vez tengamos una masa uniforme que no se pegue en las manos, amasar por unos 5 min. hasta que esté suave y manejable. Dejar reposar 10 min. tapada con papel film.
- 3. Cortar a la mitad, espolvorear un velo de harina sobre el mesón donde vayamos a estirar la masa, y aplastar con los dedos estirándola un poco.
- 4. Con el uslero, estirar, levantar y estirar nuevamente.
- 5. Repetir el proceso hasta que la masa este muy estirada, casi transparente, y muy fina (siempre colocando harina abajo, cada vez que la levantamos).
- 6. Una vez lista la masa la dejamos reposar levantando las orillas y el centro para que descanse.
- 7. Con la ayuda de un corta pastas, cortar círculos y pinchar con un tenedor.
- 8. Hornear de 5 a 7 min. aproximadamente.
- 9. Dejar enfriar.

#### Armado de alfajores:

- 1. Colocar en cada tapita una porción de manjar, taparla con otra y volver a colocar manjar.
- 2. Tapar nuevamente y colocar manjar por los costados del alfajor con la ayuda de una espátula o un cuchillo mantequillero.
- 3. Pasar por un plato con coco rallado y espolvorear con Azúcar Flor lansa.









# PASO A PASO

- 3 huevos.
- 120 gr. de azúcar blanca granulada lansa.
- 100 gr. de harina todo uso.
- 20 gr. de maicena.
- 250 gr. de manjar.
- 250 gr. de azúcar Flor lansa.

- Separar las claras de las yemas y batir las claras a nieve.
   Agregar el azúcar blanca
- 2. Agregar el azúcar blanca granulada lansa y las yemas, una por una.
- 3. Con la ayuda de un mezquino mezclamos suavemente y agregamos la harina tamizada con movimientos envolventes.
- 4. Dar forma deseada con una manga, sobre la lata del horno.
- 5. Hornear a 200° hasta que tomen color.
- 6. Dejar enfriar y rellenar las tapitas con manjar.
- 7. Espolvorear con azúcar flor lansa.



PRODUCTOS IANSA RECOMENDADOS









- PASO A PASO

- 1 kilo de huesillos.
- 1 taza de Alulosa Sucralosa granulada lansa Cero K.
- 2 litros de agua.
- Mote (cantidad necesaria).

- 1. Lavar los huesillos y dejarlos
- remojando un día.

  2. En una olla, colocarlos junto al agua del remojo (2 litros aproximadamente).
- 3. Agregar la taza de Alulosa Sucralosa granulada lansa Cero K, y dejar hervir hasta que estén blandos.
- 4. Apagar, dejar enfriar y poner en el refrigerador hasta que estén bien helados.
- 5. Servir con mote a gusto.



PRODUCTO IANSA CERO K RECOMENDADO









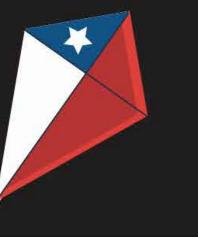
- PASO A PASO

- 4 tazas de harina sin polvos de hornear.
- polvos de hornear.
  1/2 taza de Alulosa
  Sucralosa granulada
  lansa Cero K.
- 4 huevos.
- 2 cucharaditas de polvo de hornear.
- 2 cucharaditas de mantequilla.
- 2 cucharaditas de vainilla.

- 1. Mezclar todos los ingredientes.
- 2. Amasar hasta que quede todo integrado.
- 3. Formar pelotitas y hacerles una cruz encima con un cuchillo.
- 4. Hornear a 180° durante 20 min. aproximadamente.



PRODUCTO IANSA CERO K RECOMENDADO











# PASO A PASO

#### Para la masa:

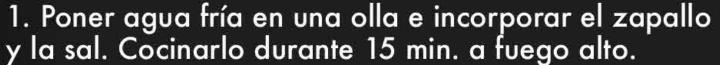
- 1 kg. de harina sin polvos de hornear.
- 500 gr. de zapallo cortado en cubos.
- 60 gr. de manteca.
- 1 cucharadita de polvos de hornear colmados.
- 3 cucharaditas semi colmadas de sal.
- 1 ¼ litros de agua.
- 1 litro de aceite.

#### Para la salsa de chancaca:

- 450 gr. de chancaca lansa.
- 1.5 litros de agua.
- 1 palito de canela.
- 3 cáscaras finas de naranja (sin la parte blanca).
- 4 cucharadas colmadas de maicena.



**PRODUCTO IANSA RECOMENDADO** 



Poner agua fría en una olla e incorporar el zapallo y la sal. Cocinarlo durante 15 min. a fuego alto.
 En un bowl aparte, agregar la harina, la manteca previamente derretida y espolvorear una cucharada

raza de polvos de hornear.

3. Moler el zapallo (previamente cocido) para incorporarlo en la mezcla de harina.

4. Agregar paulatinamente el agua de cocción del zapallo y amasar hasta que se despegue de nuestras

manos. Śi es necesario, agregar más harina. 5. Una vez que la masa está homogénea, formar una esfera y comenzar a sacar trozos de aproximadamente 100 gr. con forma redonda.

6. Aplanar la masa, dándole el tamaño y grosor deseado.

7. Para la salsa de chancaca, en una cacerola incorporar agua, chancaca, canela y las cáscaras de naranja. Cocinar a fuego medio hasta que se disuelva por completo la chancaca.

8. Paralelamente, formar una mezcla de maicena con 4 cucharadas de agua e incorporarla a la chanchaca lansa lentamente para no formar grumos. 9. Hacer un orificio al centro de las sopaipillas

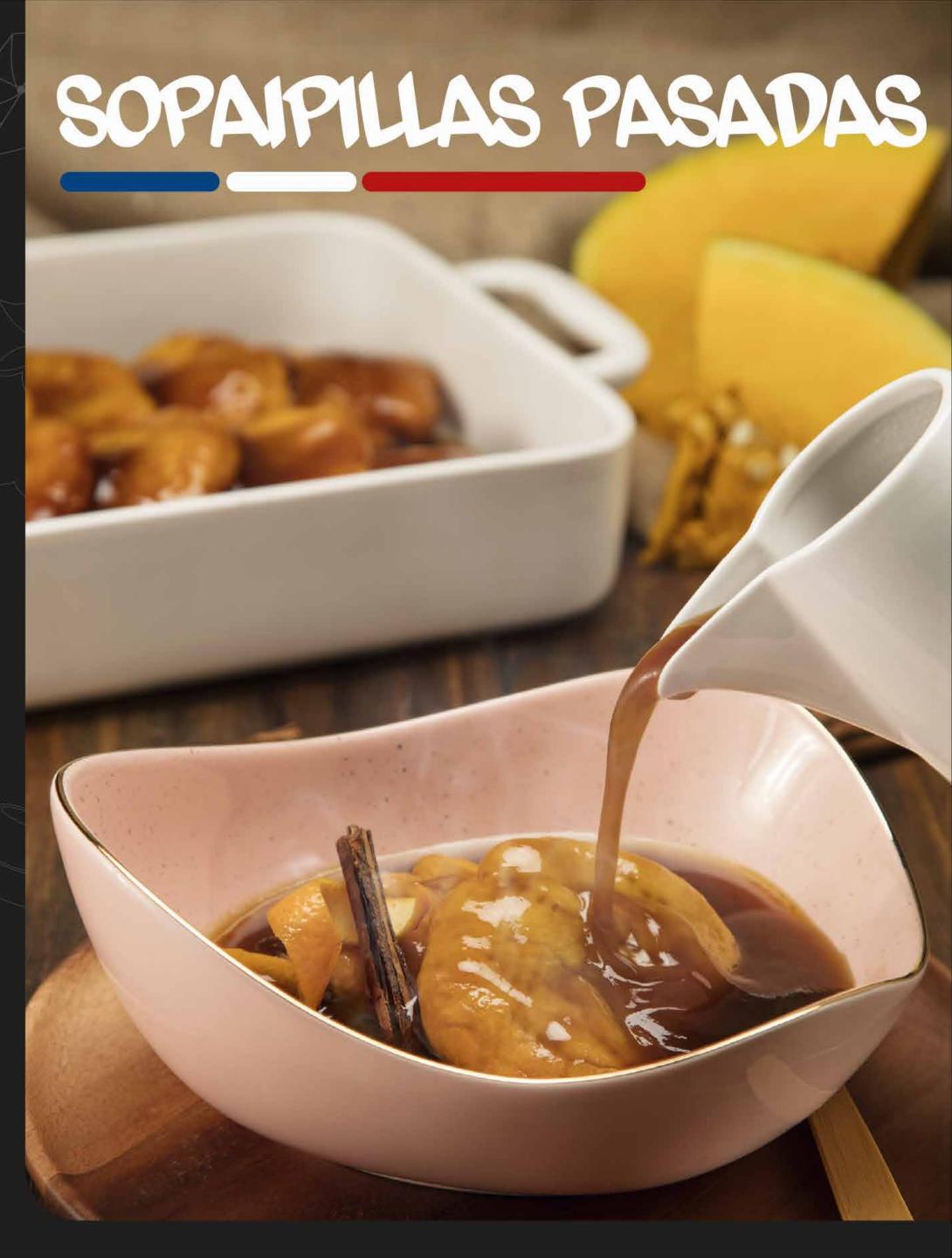
para que la masa respire.

10. Calentar el aceite a fuego medio y freír hasta que tomen color.

11. Traspasar las sopaipillas fritas a la salsa de chancaca y mantener a fuego medio por unos 15 min. para que se impregnen con su sabor.









# PASO A PASO

#### Para la masa:

- 350 gr. de harina sin polvos de hornear.
- 6 yemas de huevo a T° ambiente.
- 1 clara de huevo a T° ambiente.
- 50 ml. de licor a gusto (pisco, vodka o aguardiente).
- 20 ml. de agua.



- 500 gr. de manjar sin azúcar añadida lansa.
- 5 claras de huevo a T° ambiente.
- 250 gr. de azúcar blanca granulada lansa.
- Azúcar Flor lansa (cantidad necesaria).
- Coco rallado (cantidad necesaria).
- Mostacillas de colores (cantidad necesaria).



**PRODUCTOS IANSA RECOMENDADOS** 

- 1. En un bowl, cernir los 350 gr. de harina sin polvos de hornear, incorporar las 5 yemas de huevo y revolver la mezcla (quedará con una textura seca).
- Agregar una clara y volver a revolver.
   Agregar 50 ml. de licor + 20 ml. de agua y, con las manos, amasar de 3 a 5 min. hasta lograr una masa compacta en forma de pelota.

  4. Refrigerarla en un bowl cubierto con alusa film
- por 15 min.
- 5. Espolvorear una fina capa de harina en el mesón y con un uslero estirar hasta lograr una delgada lámina de masa de unos 2 a 3 mm.
- 6. Con un tenedor, pinchar toda la masa para evitar que se infle con el calor del horno.
  7. Con papel aluminio armamos unas pequeñas bolitas
- que nos servirán para moldear las masitas con formas de sombrero.
- 8. Hornear de 10 a 12 min. a 200°.
- 9. Dejar enfriar por 1 hora.
- 10. En paralelo, calentar a baño maría las 5 claras y los 250 gr. de azúcar blanca granulada lansa. 11. Revolver hasta disolver todos los cristales y, con
- una batidora, trabajar el merengue hasta lograr punto nieve.
- 12. Sacar de baño maría y enfriar para que tome consistencia.
- 13. Rellenar los alfajores en forma de sombrero, con manjar en la parte más profunda y aplicando merengue arriba.
- 14. Decorar con mostacilla de colores y volver al horno para secar y formar una costra en el merengue.









PASO A PASO

- 2 ½ tazas de harina sin polvos de hornear.
- 4 cucharaditas de polvo de hornear.
- 3/4 tazas de azúcar blanca granulada lansa.
- 1 pizca de sal.Ralladura de media naranja o de un limón.
- 1/2 taza de leche.
- 1 huevo.
- 1 cucharada de aceite.
- Aceite para freír.
- Azúcar Flor lansa (cantidad necesaria).

- 1. Unir en un bowl la harina, polvos, azúcar, sal y la ralladura de limón.
- 2. Revolver para mezclar todo.
- 3. Incorporar la leche, el huevo y la cucharada de aceite.
- 4. Amasar hasta unir todo.
- 5. En un mesón enharinado estirar con un uslero hasta dejar la masa de 4 mm. de grosor aproximadamente.
- 6. Cortar rectángulos de 9x5cm. y hacer un corte en el medio de cada uno (5 cm.).
- 7. Pasar una punta por el corte hecho para lograr la forma deseada.
- 8. Freír durante 1 a 2 min. por lado, en aceite caliente, hasta que estén dorados.
- 9. Espolvorear con azúcar flor lansa.



**PRODUCTOS IANSA RECOMENDADOS** 











## PASO A PASO

- 4 claras de huevo.
- 120 gr. de Alulosa Sucralosa granulada lansa Cero K.
- Manjar para el relleno (cantidad necesaria).

- 1. Poner a baño maría 4 claras y 120 gr. de Alulosa Sucralosa granulada lansa Cero K, revolviendo continuamente hasta que se disuelvan todos los cristales.
- 2. Retirar del fuego y batir hasta que se forme un merengue firme y brillante.
- 3. Forrar la bandeja del horno con papel mantequilla.
- 4. Formar sobre esta bandeja los merengues utilizando una manga rizada (si no tienes puedes usar una bolsa hermética y cortar una punta).
- 5. Hornear por 90-120 min. a llama muy baja, no más de 80°. 6. Dejar enfriar dentro del
- horno por 1 o 2 horas.
- 7. Rellenar con manjar.



PRODUCTO IANSA CERO K **RECOMENDADO** 











# SECETAS:









