



Receta para hacer en casa, en familia

“HAMANTASHEN”

(Orejas de Amán)

Historia de esta receta

El PURIM se celebra el 14 de Adar, que cae este año el 20 de marzo.

Es la conmemoración de la caída del malvado Hamán, quien fuera consejero del rey Asuero (Jerjes) de Persia. La conspiración de Hamán, cuyo fin era exterminar a los judíos de Persia fue descubierta por Mardoqueo, tío de la reina judía Esther. La reina, poniendo en peligro su vida, convenció al Asuero que perdonara la vida a su pueblo y castigara a Hamán.

Purim se celebra alegremente, como si fuera un carnaval, por los sucesos mencionados anteriormente y tanto niños como adultos usan disfraces diversos. Comienza con la lectura de la “Megilá” (El libro de Esther) y la costumbre es hacer mucho ruido, haciendo sonar unas matracas, cada vez que se menciona el nombre de Hamán.

La tradición de Purim dicta que hay que hacer y comer Hamantaschen en memoria de este acontecimiento, como burla a Hamán, del cual se asegura que usaba un sombrero de tres picos. Por ello, los Hamantaschen se hacen de esta forma. Otra leyenda asegura que tenía unas “orejas de burro”, alargadas y puntiagudas.

RECETA

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina
- 4 huevos
- 3/4 taza de azúcar
- 1 taza de margarina ablandada
- 1 cucharada de jugo de naranja
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada

PREPARACIÓN

- 1.** Prepare la masa de su elección. Divídala en cuatro porciones
- 2.** Sobre una mesa enharinada estire cada porción hasta un espesor de 3 milímetros. Usando un molde redondo o un cortador de galletas, corte círculos de 7,5 centímetros
- 3.** Ponga entre media y dos tercios de cuchara de té del relleno que desee
- 4.** Para darle una forma triangular levante los lados izquierdo y derecho, dejando la parte de abajo y uniendo ambos lados en el centro. Encima del relleno
- 5.** Una el ala restante en el centro con los dos lados. Apriete juntos todos los lados
- 6.** Ponga en una asadera para galletas aceitada, separadas 2.5 centímetros una de otra y hornee a 350 grados en el horno previamente calentado durante 20 minutos

Pasos
a seguir

