

MARAÑUELAS DE CANDAS

MARAÑUELAS DE CANDAS



Hace ya tiempo tiempo que tenía ganas de volver a hacer las Marañuelas, unos dulces muy típicos de mi provincia, Asturias, más concretamente de los concejos de Candás y Luanco. Para matar el mono, esta semana me puse manos a la obra y elaboré varias bandejas para repartir entre la familia.

Las Marañuelas son una especie de galletas compuestas por azúcar , huevo, harina y manteca. A partir de esos ingredientes cada uno va variando la receta a su gusto, agregando diversos aromas y dándole su toque personal. Es un dulce muy recurrente en las zonas que he mencionado antes de cara a la época de Pascua, forma parte de las tradiciones entre padrinos y ahijados. Las podemos encontrar con diversas formas, siendo la más habitual la de espiral, pero independientemente, nosotros podemos darle la forma que se nos ocurra.

Los dos concejos están ligados a las Marañuelas, pero no utilizan la misma receta, hay una diferencia entre unas y otras. En las de Candás se utilizan los huevos enteros mientras que las de Luanco se hacen solo con las yemas. Partiendo de esa base, hoy os traigo una receta muy sencilla derivada de la composición que podemos encontrar en Candás.

Como comprobareis, el proceso es muy sencillo y los ingredientes muy básicos. Recalco esto porque no es un dulce de los más baratos, mientras que si lo elaboramos de forma casera, por un coste mínimo podemos obtener mucha cantidad de

Marañuelas. Os animo a que si tenéis oportunidad hagáis turismo por estas localidades y si os gustan las galletas, aquí tenéis la manera más sencilla de obtenerlas en casa en el momento que gustéis.

INGREDIENTES

Para 30 unidades:

- 1 kg de harina de trigo.
- 300 g de mantequilla en pomada.
- 500 g de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 vaso pequeño de anis (tipo taza de café solo).
- 1 sobre de levadura química en polvo.
- Ralladura de limón o naranja.
- 1 cdta de aroma de vainilla (opcional).
- Sal.

DE FORMA TRADICIONAL

Para elaborar las Marañuelas solo tenemos que hacer dos sencillos pasos, amasar un poco la materia y darle la forma que mas nos guste. El resto es cosa del horno. Vais a comprobar que la masa se hace muy rápido y lo bueno es que no necesita reposo, una vez lista podemos proceder con ella. Las cantidades que arriba están marcadas dan para 30 piezas de tamaño considerable, si las queréis hacer más recatadas os recomiendo utilizar la mitad de ingredientes.

ELABORACIÓN

1. Hacemos un volcán con la harina sobre la mesa. Introducimos en su interior el resto de ingredientes y vamos mezclando y amasando poco a poco con las manos hasta conseguir una masa homogénea que esté blanda pero que no se pegue a la mesa.
2. Ahora que ya tenemos la masa lista no es necesario dejar que repose. Podemos comenzar a darle forma a las

Marañuelas. Forramos una bandeja con papel de horno y vamos a ir colocando las piezas separadas unas de otras, así evitaremos que se peguen ya que van a crecer un poco en el horno. Para darle la forma a cada Marañuela cogemos un trocito de masa y lo estiramos como si fuera un churro con el grosor de una pila pequeña. Cogemos un extremo y lo vamos a ir enroscando como si fuese un caracol sobre la mesa, es decir, en forma de espiral.

3. Una vez que tenemos las galletas repartidas en la bandeja las horneamos a 180° unos 20 minutos o hasta que doren un poco por fuera. Cuando enfrien las tendremos listas para degustar. Si queremos conservarlas varios días las guardaremos en recipientes cerrados herméticamente.

CON THERMOMIX

A la hora de hacer la receta con la thermomix recomiendo hacerla en dos veces si queremos utilizar el kilo de harina puesto que es bastante masa. A mí me salieron 30 unidades de tamaño considerable pero podéis hacerlas más pequeñas y por tanto en mas cantidad.

ELABORACIÓN

1. Introducimos la mantequilla en pomada fría y el azúcar y mezclamos 10 segundos a velocidad 3 1/2.
2. Integramos los huevos, un vaso pequeño de anís, la ralladura de limón o de naranja y el aroma si optamos por él. Mezclamos 10 segundos a velocidad 3 1/2.
3. Vamos añadiendo poco a poco la sal, la levadura y la harina por el bocal sin tiempo y a velocidad 3 1/2 hasta que quede todo bien integrado.
4. Amasamos 2 minutos a velocidad espiga. Sacamos la masa sobre la mesa y si esta muy pegajosa añadimos un poco mas de harina manualmente. Debe quedar una masa elástica y blandita, pero que no se pegue a la mesa.
5. Una vez que tenemos lista la masa no hace falta que

repose. Podemos comenzar a darle forma a las galletas. Cogemos porciones pequeñas y las estiramos en forma de churro al grosor de una pila pequeña. Agarramos un extremo y vamos enroscando el churro como si fuese un caracol sobre la mesa. Colocamos las piezas sobre papel de horno en la bandeja de forma separada, ya que durante el horneado tienden a crecer un poco.

6. Horneamos las marañuelas a 180° unos 20 minutos o hasta que doren un poco por fuera. Una vez frías están listas para comer y si queremos que nos aguanten varios días podemos guardarlas en recipientes cerrados de forma hermética.

Si os apetece podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>