SPF Nättraby Hasslö månadsmöte 22 maj -25.

Ett trettiotal medlemmar hade anammat inbjudan till en föreläsning av och med Anders Bäckström. Anders och Margaretha berättade om sin spännande resa längs Chiles kust ner till Kap Horn med hjälp av bilder och musik ifrån sin kryssningsresa vidare till Antarktis och därefter åter norrut till Falklandsöarna för att härefter avsluta resan i Argentina närmare bestämt i Buenos Aires. Ett fantastiskt underbart bildspel med härliga kommentarer.
Under ”resans gång” bjöds vi på Mojito(drink), kaffe, empanadas(pirog) och alfajores(kaka)
Paddellotteriet avslutade mötet.

Några bilder att minnas:







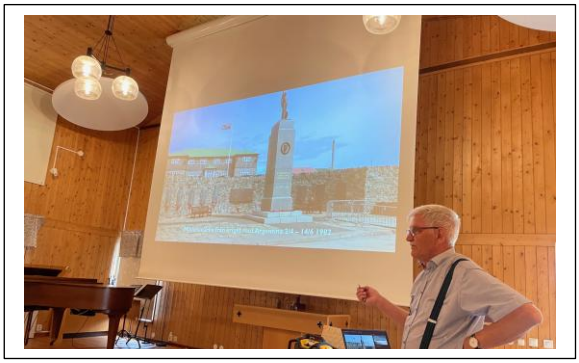


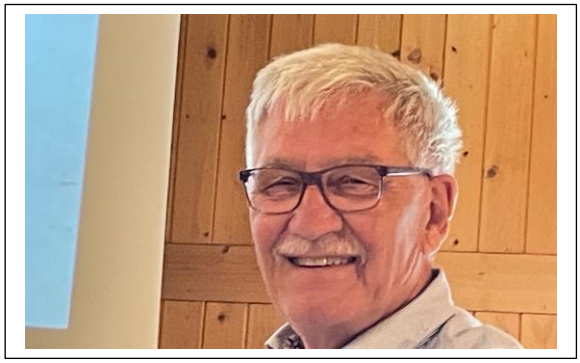














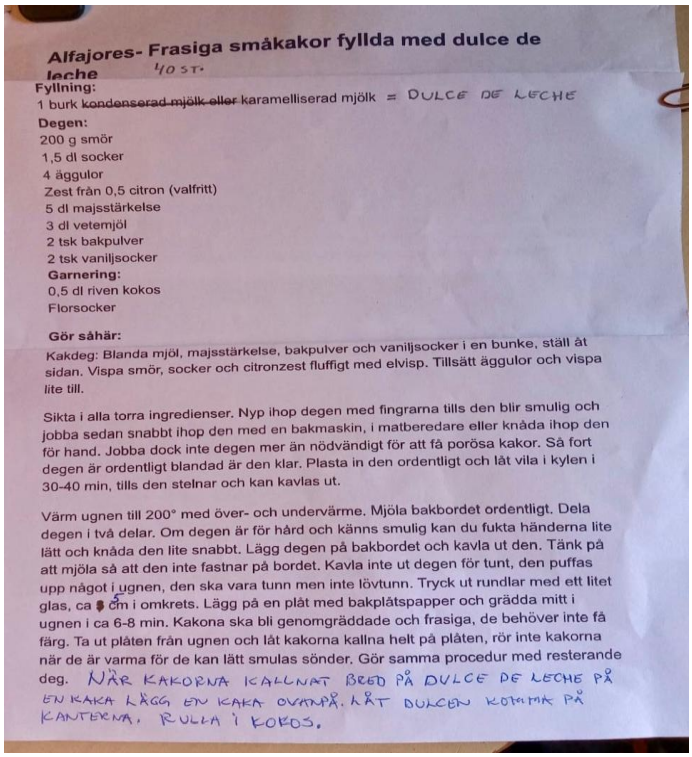






Här finner Ni det efterfrågade receptet på då goda pirogerna som serverades oss under mötet.

Detta recept och Alfajores (småkakor) finner Du på *https://zeinaskitchen.se*



Alfajores- Frasiga småkakor fyllda med dulce de leche 1/0 ST.

Fyllning:
1 burk ~~kondenserad mjölk eller~~ karamelliserad mjölk = DULCE DE LECHE

Degen:
200 g smör
1,5 dl socker
4 äggulor
Zest från 0,5 citron (valfritt)
5 dl majsstärkelse
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker

Garnering:
0,5 dl riven kokos
Florsocker

Gör såhär:

Kakdeg: Blanda mjöl, majsstärkelse, bakpulver och vaniljsocker i en bunke, ställ åt sidan. Vispa smör, socker och citronzest fluffigt med elvisp. Tillsätt äggulor och vispa lite till.

Sikta i alla torra ingredienser. Nyp ihop degen med fingrarna tills den blir smulig och jobba sedan snabbt ihop den med en bakmaskin, i matberedare eller knåda ihop den för hand. Jobba dock inte degen mer än nödvändigt för att få poröса kakor. Så fort degen är ordentligt blandad är den klar. Plasta in den ordentligt och låt vila i kylen i 30-40 min, tills den stelnar och kan kavlas ut.

Värm ugnen till 200° med över- och undervärme. Mjöla bakbordet ordentligt. Dela degen i två delar. Om degen är för hård och känns smulig kan du fukta händerna lite lätt och knåda den lite snabbt. Lägg degen på bakbordet och kavla ut den. Tänk på att mjöla så att den inte fastnar på bordet. Kavla inte ut degen för tunt, den puffas upp något i ugnen, den ska vara tunn men inte lövtunn. Tryck ut rundlar med ett litet glas, ca 5 cm i omkrets. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 6-8 min. Kakona ska bli genomgräddade och frasiga, de behöver inte få färg. Ta ut plåten från ugnen och låt kakorna kallna helt på plåten, rör inte kakorna när de är varma för de kan lätt smulas sönder. Gör samma procedur med resterande deg. NÄR KAKORNA KALLNAT BRED PÅ DULCE DE LECHE PÅ EN KAKA LÄGG EN KAKA OVANPÅ. LÅT DULCEN KOMMA PÅ KANTERNA, RULLA I KOKOS.