

dulces ilusiones

Alfajores

Natalia Boccassi

Sobre mí...

y dulces ilusiones

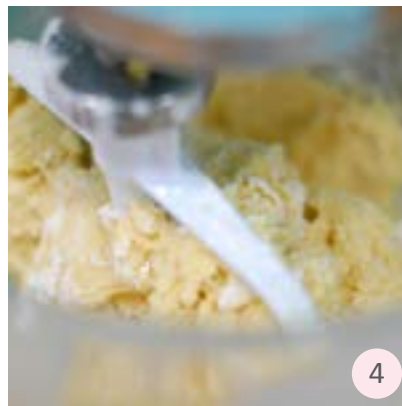
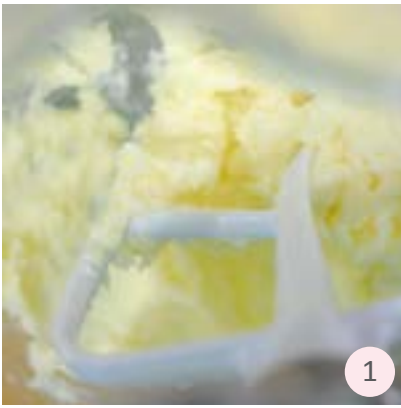
Mi nombre es Natalia Boccassi, nací en Rosario (Argentina) hace ni más ni menos que 35 años. Cuenta la historia que mi ciudad natal es una ciudad de poetas, músicos y demás locos por el arte, y yo no iba a ser menos habiendo nacido allí.

Así que aunque empecé con la carrera de arquitectura, quiso el destino que echara mis raíces en España y que hace ya más de ocho años cambiara los planos y los lápices por los moldes y la harina, y comenzara esta andadura que hoy me llena de dulzura e ilusión.

Mezclando la formación con la vocación, hoy, además de mis tres niños varones tengo un hijo que me completa la vida y es mi motor... mi "Dulces Ilusiones" donde por medio de la repostería creativa regalo a cada uno de mis clientes y alumnos un poquito de arte y corazón.

Durante estos más de siete años de comienzo como empresaria aprendí miles de cosas y conocí gente maravillosa que me enseñó muchas de ellas. Hoy junto a mí tengo un equipo increíble que hace posible que algo que se hace con alma y corazón, y sólo dos manos, pueda llegar a muchas más personas.

Gracias por estar de ese otro lado y por hacer de DULCES ILUSIONES mi medio de vida.



Alfajores de Maicena:

Ingredientes:

150 gr. de mantequilla
150 gr. de azúcar
2 yemas
1 huevo
200 gr. de maicena
250 gr. de harina de trigo
1 cucharadita de polvo de hornear
Ralladura de cáscara de un limón

Relleno:

½ Kg de dulce de leche pastelerero
100 gr. de coco rallado

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C.

Tamizamos la harina con la maicena, hacemos una corona sobre la mesa.

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que este cremosa y agregamos las yemas una a una, el huevo y la cáscara de limón rallada. Mezclamos bien y vamos tomando de a poco la corona de harina hasta formar una masa suave.

Extendemos sobre la mesa enharinada hasta dejarla de medio centímetro de espesor.

Cortamos discos del tamaño deseado y los colocamos en placas ligeramente engrasadas, y llevamos a horno

alrededor de 10/12 minutos o hasta que el borde de los discos comience a dorarse.

Dejamos enfriar los discos y unimos de dos en dos con abundante dulce de leche, emparejamos los bordes y lo pasamos por coco rallado.

Quedan mejor si les preparamos de un día para el otro.

Gracias!

Gracias por leerme, espero de corazón que toda mi experiencia te sirva para poder realizar tú misma cualquier dulce que sueñes realizar, o para solventar cualquier error que pudiera haber aparecido en el tiempo que lo llevas realizando.

Recuerda siempre que no hay una verdad absoluta y que todo lo que enseño cada día es fruto de lo que aprendí todos estos años.
Es lo que a mí me ha funcionado y es tal y como realizo yo misma todo.

En todo este camino aprenderás de todas las personas con las que tengas la suerte de trabajar, y poco a poco encontrarás tu propio método y camino.

Te deseo lo mejor en ese camino y ¡CUENTA CONMIGO!

Para lo que me necesites estos son los datos de contacto:

Nuestras tiendas físicas están en:

Dulces Ilusiones Valdemoro (Central)

Dirección: Avda. Mar Mediterráneo 158 Local 6 28341 Valdemoro (Madrid) Teléfono: 918 952 309

Correo electrónico: valdemoro@dulcesilusiones.es

Dulces Ilusiones Las Rosas

Dirección: C/Suecia 77B C.P. 28022 Madrid

Teléfono: 913 130 873

Correo electrónico: lasrosas@dulcesilusiones.es

Tienda online:

www.dulcesilusiones.com

Whatsapp: 607749870 Correo: natlaboccassi@dulcesilusiones.com

Redes sociales: [@dulcesilusiones](https://www.instagram.com/dulcesilusiones)