

Entre pucheros
también
anda el Señor

Pastelillos *de* bienmesabe

Fotos: Agustinas de Jerez de la Frontera



Ingredientes

Para el mazapán

- Un kilo y medio de almendra molida
- 750 gramos de azúcar
- Dos claras de huevos para unir la masa

Para la crema de yemas

- 250 ml. de yemas de huevo
- 250 ml. de huevos enteros
- 250 ml. de agua
- 750 gramos de azúcar
- 80 gramos de harina
- Una cáscara de limón
- Una pizca de vainilla

Preparación

Se echan los ingredientes para el mazapán en la batidora y se trabajan hasta obtener un masa homogénea. Se estira la masa con un rodillo y se cortan con un cortapasta redondo de unos dos centímetros de alto. Después, con los dedos, se hace un hueco en el centro donde los rellenaremos con la crema una vez cocidos en el horno a temperatura máxima por arriba.

En un cazo se introducen el azúcar, la vainilla, la cáscara de limón y el agua para hacer un almíbar. Después se agregan poco a poco los huevos ya batidos y se cuecen a fuego lento; finalmente echamos la harina y vamos removiendo para que no se pegue en el fondo hasta que todo esté cocido y obtengamos una crema compacta para relleno.

Y una vez cocidos y rellenos damos un poco de brillo con un lustre de azúcar y agua.

Convento de Santa María de Gracia. Agustinas de Jerez de la Frontera (Cádiz)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilal

Acaban de grabar un disco de cantos religiosos en suajili, algo poco sorprendente si se tiene en cuenta que este convento andaluz lo habitan 16 monjas llegadas desde Kenia y Tanzania. Junto a otras seis españolas, forman una nutrida comunidad de religiosas agustinas, con la más joven de 22 años y, la más longeva, de 93.

«Conocimos a un sacerdote africano y él habló en su parroquia de nosotras. Primero vinieron dos chicas... y el boca a boca hizo lo demás», señala la madre Fátima, jerezana y superiora que ríe cuando recuerda cómo sus hermanas han aprendido español con *deje* gaditano.

Situado en el casco antiguo de Jerez de la Frontera, el convento lleva sempiterno desde 1526, cuando una vecina, doña Francisca de Trujillo, donó su casa y sus tierras para que la orden de san Agustín estuviera presente en la localidad. Del siglo XVI aún se conservan el templo y un mirador del edificio; lo demás se ha ido restaurando a lo largo de los siglos. Aunque nunca ha sufrido graves vicisitudes: el único momento en el que las monjas salieron de esas cuatro paredes fue en el siglo XVIII, cuando 14 de ellas se rebelaron contra la abadesa porque

no querían al nuevo administrador, llegado desde Badajoz. «Estuvieron un año fuera, pero luego volvieron», recuerda la superiora.

Conocidas en toda la comarca por sus excepcionales dulces (especialmente los mantecados de vainilla y los pestiños), las agustinas han vuelto a coger aguja e hilo para «sobrevivir también con la costura», porque la repostería de momento se ha quedado relegada a vecinos y visitantes, «aunque estamos haciendo una página web y mandamos pedidos a toda España». No es el azúcar el único reclamo: la imagen de santa Rita, venerada cada lunes, y el famoso Niño Jesús milagroso, que lleva junto a ellas desde su fundación y despierta devoción en toda la provincia, hacen que siempre haya fieles a las puertas de este humilde y africano convento.

