

Entre pucheros
también
anda el Señor

Alfajores *de* maicena

Fotos: Adoratrices Perpetuas de Berga



Ingredientes

- Medio kilo de almidón de maíz (Maicena)
- Una cucharadita de polvo para hornear Royal
- 100 gramos de mantequilla
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- 250 gramos de azúcar glas
- Seis yemas de huevo y una clara
- Dulce de leche ya elaborado. La cantidad, la necesaria para el relleno
- Coco rallado para decorar

Preparación

Mezclamos el almidón de maíz con el polvo para hornear y colocamos sobre la mesa en forma de corona, en el centro ponemos la mantequilla y la esencia de vainilla. Ponemos en un bol las yemas y la clara y agregamos el azúcar glas. Batimos hasta formar una crema y vertemos en el centro el almidón de maíz. Mezclamos bien con la mantequilla y luego vamos incorporando el resto de los ingredientes secos con la palma de la mano, para unirlos. Estiramos la masa dejándola de unos cuatro milímetros de espesor y cortamos con un cortapastas liso. Cocemos sobre placas untadas de mantequilla y enharinadas, en horno de calor moderado de 20 a 25 minutos. Una vez cocidos y fríos se unen con el dulce de leche y se hacen rodar por el coco.

Monasterio de la Adoración Perpetua de Berga (Barcelona)

Cristina Sánchez Aguilar
@csanchezaguilard

La página web adoratricesberga.org tiene un catálogo que no deja indiferente. Estas monjas, adoratrices perpetuas del Santísimo Sacramento, son famosas en Cataluña por su arte chocolatero, recomendado hasta en las revistas de *delicatessen*. Los productos con más éxito son sus bombones artesanos, hechos con licores, frutos secos o pralinés, y todos de manera artesanal. «Aunque también gustan mucho los higos al coñac, que son un invento nuestro», asegura sor Adelina. Pero a los lectores de *Alfa y Omega* nos han deleitado con una receta que la hermana conoce bien, los alfajores, típicos de su tierra argentina.

Junto a la madre Mercedes, superiora de la comunidad, sor Adelina llegó en 1991 hasta Berga, en el prepirineo catalán, para pasar unos días en la hospedería del monasterio. Estaban trabajando en Córcega y habían hecho por carta una amiga de la localidad. Lo que no se esperaban es que «la vida monástica nos llamaría para siempre» a esta pequeño monasterio barcelonés en el que siete religiosas –la más joven de 46 años y la mayor de 85, la única española– comparten su vida de adoración eucarística con la elaboración de dulces, una tarea reciente, ya que durante años eran las encargadas de realizar las tallas de yeso de la Virgen de Montserrat que se venden en la abadía. «Pero el yeso entró en crisis, llegaron otros materiales... y dejamos de fabricar las imágenes». Fue en 2008 cuando un buen amigo de las monjas les recomendó convertirse en maestras chocolateras. Salió bien la cosa, porque ahora hasta tienen una tienda que se llama *Las delicias de las monjas*, que hace –valga la redundancia– las delicias de vecinos y visitantes.

Un monasterio joven

El monasterio se fundó en 1940 de la mano de cinco religiosas llegadas de la comunidad de Vic. Buenaventura Rota, un hombre del pueblo muy devoto de Jesús Sacramentado, donó unas casitas a las monjas para que la adoración eucarística estuviera presente también en la vida contemplativa de un lugar con historia: Berga acoge la celebración de La Patum, documentada desde 1525. La población saca la custodia a la calle durante la festividad del Corpus Christi entre bailes y símbolos, y esta actividad está declarada como fiesta de Interés Nacional. «Desde 1975 tenemos en nuestra iglesia la custodia de la

festividad, para que todo el mundo pueda ver su belleza y valor histórico durante el año», asegura sor Adelina. Esta pieza de orfebrería fue ofrecida por los bergadanes a Jesús Eucaristía en acción de gracias por la protección de Dios durante la guerra civil.

Desde entonces, «nuestra pequeña iglesia es un cenáculo de oración. Sobre todo, vienen muchos enfermos que se encomiendan al Santísimo y piden la intercesión de nuestra madre fundadora, la beata María Magdalena de la Encarnación». Italiana nacida en 1770, recibió la iluminación de fundar una familia religiosa dedicada perpetuamente a la adoración de la Eucaristía.

