- Alfajores fáciles -

INGREDIENTES

Ingredientes:

20 g de fécula de maíz

200 g de harina

30 g de Azúcar Glass Postrelicioso

150 g de mantequilla a temperatura ambiente

50 g de dulce de leche

Azúcar Glass Postrelicioso para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Procedimiento:

1. En un recipiente mezcla los ingredientes secos: la fécula de maíz, la harina y el Azúcar Glass Postrelicioso.

2. Agrega la mantequilla a temperatura ambiente e intégrala bien a los ingredientes secos hasta formar una masa uniforme.

3. Cubre con plástico de cocina y refrigera al menos por una hora.

4. Extiende la masa a un grosor de 2 cm y corta las figuras que más te gusten.

5. Colócalas en una bandeja con papel para hornear, pincha la masa con un tenedor y hornea 180 ºC durante 12 minutos o hasta que estén doraditos.

6. Déjalos enfriar y rellena con dulce de leche, puedes ayudarte con una manga pastelera para aplicarlo.

7. Dale el toque final espolvoreando Azúcar Glass Postrelicioso sobre ellos.