

- 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 °C 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.