

Galletitas Tita

Ingredientes

Masa

Manteca	100 g
Azúcar imp	50 g
Yema o clara	1 u
Harina	170 g
Esencia de vainilla	10 cc

Relleno y decoración

Azúcar impalpable	150 a 750 g
Merengue en polvo	15 g
Jugo de limón	c/n
Baño de repostería semi	c/n

Procedimiento

Masa: Batir la manteca con el azúcar.

Añadir la esencia e incorporar la clara o yema.

Colocar la harina y unir sin amasar

Dejar enfriar en la heladera, envuelta en papel film.

Estirar, cortar y hornear a 180°C hasta apenas dorar.

Mientras, mezclar los ingredientes del relleno, agregando jugo de limón hasta lograr una consistencia cremosa pero espesa.

Armar los alfajores.

Después de 1 hora bañar con chocolate derretido y dejar secar sobre papel manteca.

Envolver y mantener en lugar fresco y seco.

Consumir a partir de las 48hs y conservar a temperatura ambiente hasta 1 semana

*** Todas las recetas son exclusivas de las clases Flopi Diaz ***