

# Alfajorcitos de maní

## Ingredientes

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Harina 0000                | 140 g |
| Harina de maní             | 65 g  |
| Cacao amargo               | 15 g  |
| Manteca                    | 130 g |
| Azúcar                     | 60 g  |
| Yemas                      | 3 u   |
| Nutella                    | c/n   |
| Baño de repostería c/leche | c/n   |

## Preparación:

Mezclar todos los ingredientes secos.

Agregar la manteca y formar un arenado.

Unir las yemas y trabajar con el cornet hasta formar una masa.

Estirar y cortar las tapitas con un cortante circular.

Disponerlas en una placa y hornear a 180°C (o hasta que hagan base).

Dejar enfriar y rellenar con la nutella.

Bañar con el chocolate derretido y dejar secar sobre un papel manteca.

Decorar con trocitos de maní.