

Alfajorcitos gourmet

Ingredientes

Harina 0000	225 g
Manteca	180 g
Azúcar impalpable	120 g
Huevo	1 u
Harina de almendras	100 g
Dulce de leche repostero	600 g
Baño de repostería semi	250 g
Mermelada de frutos rojos	c/n

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos en un recipiente.

Agregar la manteca fría cortada en cubitos y formar un arenado.

Incorporar el huevo y unir.

Refrigerar por 20 minutos.

Estirar la masa sobre la mesada enharinada y cortar tapitas circulares.

Acomodar en una placa limpia y hornear a 180°C hasta apenas dorar.

Rellenar los alfajores con un aro de dulce de leche y colocar la mermelada en el centro.

Bañar los alfajores con chocolate derretido sobre una rejilla y decorar con almendras picadas la superficie.

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