

Alfajorcitos santafesinos

Ingredientes

Masa

Harina	200 g
Azúcar	20 g
Manteca	40 g
Yemas	3 u
Agua	30 cc

Relleno

Dulce de leche repostero	600 a 900 g
--------------------------	-------------

Decoración

Azúcar impalpable	250 g
Merengue en polvo	20 g
Agua	c/n

Procedimiento

Masa: Colocar la harina en un recipiente y colocar en el centro las yemas, la manteca y el azúcar. Volcar el agua de poco, hasta formar una masa.

Amasar unos minutos hasta que esté bien homogénea.

Dejar reposar por 20 minutos a temperatura ambiente (envuelta en papel film).

Estirar sobre la mesada enharinada y cortar tapitas finitas de 4 cm de diámetro.

Hornear a 180°C hasta dorar. Dejar enfriar

Rellenar dulce de leche repostero.

Glasé: Mezclar el merengue en polvo con el azúcar impalpable y agregar agua de a poco, hasta lograr una consistencia espesa pero que podamos esparcir.

Cubrir los alfajores y dejar secar.

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