

Alfajor de coco

Ingredientes

Coco rallado	150 g
Manteca	75 g
Azúcar	75 g
Huevos	2 u
Fécula de maíz	25 g
Ralladura de limón	a gusto
Dulce de leche repostero	c/n
Chocolate semi amargo	c/n

Preparación:

Mezclar la manteca pomada con el azúcar.

Agregar la ralladura de limón y los huevos.

Incorporar los secos y trabajar con el cornet hasta formar una masa.

Estirar sobre dos papel tipo film y refrigerar.

Cortar las tapitas con un cortante circular.

Disponerlas en una placa y hornear a 190°C hasta apenas dorar. Dejar enfriar.

Unir las tapitas con dulce de leche y decorar con chocolate derretido.

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