

Alfajor YOYO

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 90 gr

Huevos: 2

Esencia de vainilla:

Almidón de Maíz: 25 gr

Leche: 50 ml

Azúcar: 115 gr

Ralladura de limón:

Harina 0000: 210 gr

Polvo de hornear: 1 Cucharada

para armar

Dulce de leche repostero:

Chocolate semi amargo:

Preparación de la Receta

- Batir la *manteca* a temperatura ambiente con el azúcar hasta cremar
- Agregar los huevos y perfumar con ralladura de *limón*.
- En el mismo recipiente incorporar la *harina*, el almidón y el polvo para hornear
- Incorporar la leche de a poco y colocar la preparación en una manga
- Realizar tapas del mismo tamaño sobre una placa de silicona o papel *manteca*
- Llevar a horno 180 grados durante 15 minutos (Quedan blanquitas y suaves).
- Unir 2 tapas con dulce de leche repostero y poner *chocolate* semi amargo derretido por arriba

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfajor-yoyo>