

Alfajores Cordobés

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g

Azucar: 150 g

Huevos: 1 ½ Unidades

Harina: 180 g

Polvo para hornear: 1,5 g

Almidón: 210 g

Yemas: 1 ½ Unidades

Esencia De Vainilla: Cantidad Necesaria

Miel: 75 g

Preparación de la Receta

- Cremar Azúcar con la *manteca*.
- Agregar los huevos más la miel, yemas y vainillín
- Luego incorporar *harina*, almidón y polvo de hornear .
- Mezclar

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-cordobes>