

Alfajores de almendra



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Tostar, dejar enfriar y procesar las almendras hasta obtener un polvo.
- Con batidora de mano trabajar *manteca* y azúcar hasta tener una *crema*.
- Añadir el polvo de almendras y seguir batiendo hasta unir.
- Terminar de amalgamar con las manos hasta formar un bollo compacto.
- Espolvorear con harina la mesada y estirar con palote de 5mm.
- Cortar con aro de 10cm aprox
- Y acomodar sobre placa de horno con papel antiadherente en la base.
- Llevar a frío por 15 minutos y cocinar en horno a 160°C por 12 minutos.
- Una vez frías las tapas rellenar con abundante dulce de leche y *rebozar* los bordes con almendras tostadas picadas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-almendra