Alfajores de almendra



Ingredientes

Almendras: 150 gr
Azúcar: 150 gr
Manteca: 150 gr
Harina 0000: 200 gr

relleno

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria
Almendras tostadas picadas: Cantidad necesaria

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 160ªC 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