

Alfajores de manteca



Ingredientes

Manteca blanda: 100 gr

Esencia de vainilla:

Dulce de leche repostero:

Azucar impalpable: 40 gr

Harina 0000: 130 gr

para el rebozado

Coco tostado:

Nueces picadas:

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

- En un bowl colocar la **manteca** y formar una pomada
- Perfumar con esencia de vainilla y sumar el azúcar impalpable.
- Una vez que este bien integrado, añadir en tandas la *harina* hasta formar una masa con mucho cuidado
- Cuando la masa se despegue del bowl, esta lista.
- Colocar la masa entre separadores y estirar finito
- Llevar al frio hasta que la masa quede bien dura
- Cortar colocar en una placa con papel *manteca*.
- Con la masa bien fría llevar los alfajores al horno precalentado a 160° por 8 minutos.
- Una vez frías las tapas, rellenar con dulce de leche y espolvorear con azúcar impalpable o *rebozar* con coco o nueces picadas

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