

Alfajores empolvados

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Azúcar: 6 cdas

Harina 0000: 3 cdas

Almidón de Maíz: 1 cda

Dulce de leche reposrtero:

Escencia de vainilla: 1 cditas.

Polvo Para Hornear: 1/2 cdita

Huevos: 7 Unidades

Azucar impalpable:

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 grados
- Tomar 4 huevos y separar las claras de las yemas.
- Montar las claras a punto nieve con 3 cdas de azúcar
- Luego batir las yemas con 3 cdas de azúcar
- Unir ambas preparaciones con movimientos suaves envolventes y agregar esencia de vainilla
- Agregar 3 cdas tamizadas de *harina* cuatro ceros, media cucharadita de polvo para hornear y 1 cda de almidón de maíz.
- Poner la preparación en una manga sobre papel enmantecado

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