

## 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