

Alfajores Glaseados



Ingredientes

Azúcar: 130 grs

Canela: c/n

Yemas: 3 Unidades

Harina: 120 grs

Merengue italiano: c/n

Sal: c/n

Cacao en Polvo: 30 grs

Cardamomo: c/n

Dulce de leche: c/n

Mantequilla: 150 grs

Polvo de hornear: 15 grs

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* con el azúcar a blanco.
- Agregar las yemas y mezclar bien.
- Añadir los secos y amasar hasta obtener una masa que no se nos pegue en las manos.
- Enfriar en la nevera 1 hora y estirar hasta obtener un grosor de medio centímetro.
- Cortar discos y cocinar en un horno a 180 °C durante unos 10 minutos en una placa de horno con papel de horno.
- Dejar enfriar y rellenar con el dulce de leche y tapar con otra tapa.
- Cubrir cada *alfajor* con merengue y sopletear hasta *dorar*

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