Alfajores Glaseados

Ingredientes

Azucar: 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 ºC 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