

Alfajores nevados de membrillo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 150 gr

Miel: 50 gr

Ralladura de limón:

Huevo: 1

Harina Leudante: 250 gr

Azúcar: 50 gr

Ralladura de naranja:

Esencia de vainilla:

Cacao Amargo: 20 gr

Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca

para el merengue italiano

Claros: 4

Azúcar: 240 gr

Azucar impalpable:

Agua: 60 Ml

Jugo de Limón:

para el relleno

Dulce de membrillo:

Preparación de la Receta

Para las tapas

- Batir la *manteca* con el azúcar y la miel hasta cremar
- Agregar las ralladuras, la esencia de vainilla y el *huevo* y continuar batiendo
- Incorporar el cacao, la *harina leudante* y el bicarbonato de sodio hasta formar una masa.
- Envolver en papel film y llevar a la heladera hasta que tome cuerpo
- Estirar, cortar los alfajores y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 12 minutos aproximadamente
- Dejar enfriar.
- Rellenar con dulce de membrillo.

Para el merengue italiano

- Cocinar el agua con el azúcar hasta alcanzar los 121 °C
- Batir las claras e incorporar el *almíbar* en forma de hilo, sin dejar de batir
- Agregar el *jugo* de *limón* y continuar batiendo hasta que el merengue se enfríe.
- Cubrir los alfajores con el merengue y terminar con azúcar impalpable.

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