

Alfajores por Paulina Abascal



Ingredientes

Azúcar Glas: 150 grs

Ralladura de limón: 2 Unidades

Dulce de leche: 300 grs

Harina: 185 grs

Nuez picada: 150 grs

Azucar: 185 grs

Yemas: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 185 grs

Mantequilla: 150 grs

Polvo de hornear: 1 gr

Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar las yemas de a una y la ralladura de *limón*.
- Mezclar la *harina*, el polvo para hornear, la fécula de maíz e integrar a la mezcla anterior.
- Amasar hasta integrar perfectamente.
- Extender con ayuda de un rodillo y cortar círculos.
- Disponer en charolas y hornear por 15 minutos a 180 °C.
- Dejar enfriar.
- Formar los alfajores uniendo dos tapas con dulce de leche y colocar nuez picada en el borde. Espolvorear con azúcar glass.

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