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