elGourmet

Alfajores Santafesinos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el baño

Azucar: 200 g
Jugo de Limón: unas Gotas
Azucar impalpable: 200 g
Agua: 50 cc
Clara de huevo: 1 Unidad

Para el relleno

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Para la masa:

Sal: 1 cdita.
Agua: 90 a 100 cc
Manteca o grasa fina de cerdo: 100 g
Yemas: 5 Unidades
Licor de Anís: 1 cda
Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Tamizamos la *harina* y formamos una corona
- Colocamos en el hueco las yemas, la sal, el *licor* y el agua tibia
- Integramos todos los ingredientes y agregamos la *manteca* por trocitos.
- Sobamos la masa durante 10 minutos, hasta que quede lisa y elástica
- Tapamos con film y dejamos descansar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Pasado ese tiempo, estiramos hasta lograr un espesor de 3 mm
- Cortamos tapas con cortapastas de 8 cm de diámetro (o del tamaño que se desee)

- Pinchamos con un tenedor y las colocamos en placas.
- Horneamos a 200ºC durante pocos minutos, hasta que empiecen a tomar *color*.
- Dejamos enfriar.
- Untamos las tapas con dulce de leche y las unimos de a dos para armar los alfajores.

Para el ba&ntilde

- O, batimos la clara con el azúcar impalpable y el *jugo* de *limón* hasta lograr un glasé espeso y blanco
- Luego, hervimos el agua con el azúcar durante 5 minutos y volcamos sobre el glasé mientras se bate con un batidor de mano.
- Bañamos los alfajores de inmediato y dejamos orear.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-santafesinos-2