



Dulce navidad: alfajores

Esta navidad, nuestro Chiquisaurio os propone hacer en familia este dulce típico de Argentina. Son una especie de sándwich de galletas relleno de dulce de leche.



Ingredientes

- 5 yemas de huevo
- 1 clara de huevo
- 10 gramos de manteca
- 150 gramos de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Dulce de leche: se vende en los supermercados

Coco rallado, glaseado o chocolate fundido para cubrirlos.

Están riquísimos.



Preparación:

Se mezclan las yemas y la clara de huevo, se agrega la manteca y la harina mezclada con el polvo para hornear. La masa tiene que quedar un poco seca. Si queda húmeda agregar harina.

Estirar la masa con un rodillo hasta que quede una capa fina y recortar formas redondas. Puede usarse la boca de un vaso como molde.

Pincharlas con un tenedor y ponerlos en una bandeja sobre papel vegetal o enmantequillada y enharinada, al horno por 10 minutos.

Sacarlas y untar encima de una el dulce de leche y tapar con otra.

Añadirles por encima lo que se prefiera: coco rallado, glaseado o chocolate fundido.

Las puedes rellenar a tu gusto con pasta de chocolate y avellanas, tipo nocilla o mermelada.

Disfruta las navidades ayudando en la cocina y recuerda que comer mucho sienta mal. No te pases que después te duele la tripa.

