

POSTRES

MINI ALFAJORES



Ingredientes:

- 150 gr de mantequilla
- 130 gr de azúcar Flor
- 2 yemas
- 260 gr de harina sin polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 o 2 cucharadas de agua
- Manjar
- Azúcar Flor y disfrutar

Preparación

- Poner en un Bowl 150 grs de mantequilla a temperatura ambiente + 130 grs de azúcar Flor o impalpable y mezclar todo muy bien, hasta que se vea cremoso. Agregar 2 yemas. Mezclar todo nuevamente y agregar 260 gr de harina sin polvo de hornear + 1 pizca de sal.
- Mezclar primero con la espátula y luego meter las manos para formar una masa, sin amasar, solo uniendo todos los ingredientes apretando entre las manos. Si sientes que a la masa le falta un poco de humedad, agrega 1 o 2 cucharadas de agua.
- Hacer una bola y poner entre dos papeles encerados y uslerear.
- Llevar al refrigerador por 30 minutos para enfriar la masa y cortarla, de manera más fácil, con un corta Galletas, del tamaño que quieras.
- Lleva la masa nuevamente al refrigerador o preferentemente al freezer, para que vayan MUY frías al horno y así conserven su forma perfectamente mientras se cocinan.



- TRUCO: para llevar al horno, cubre las galletas con un Silpat o con una placa para el horno para que haga un “peso” parejo, para que queden extra planas.
- Llevar al horno pre calentado a 180° por 12 a 15 minutos o hasta que se doren levemente en la base. Yo prefiero que queden bien pálidas.
- Cuando estén frías, rellenar con Manjar.
- ¡¡Espolvorear con azúcar Flor y disfrutar !!

