

## POSTRES

# ALFAJorcitos SIN HARINA



### Ingredientes:

- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de harina de maíz
- 80 gr de chocolate semi amargo
- 300 gr de manjar

### Preparación

- ¡Los puedes llenar con manjar o con lo que más te guste!
- MASA: poner en un pocillo 1 taza de agua + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharada de vainilla, revolver y agregar con forma de lluvia 1 taza de harina de maíz (la que se usa para las arepas). Mezcla bien para formar una masa y haz una bola.
- Sabes que la masa está perfecta, cuando le entierras un dedo y no se forma ninguna grieta al rededor.
- Deja reposar, tapada, 15 minutos.
- Uslera la masa bien delgada, entre papel encerado y con un corta galletas haces los círculos.
- Al no tener gluten, es una masa más crujiente (y seca), así que es más conveniente hacerlos más bien pequeños.
- Poner los círculos en la lata del horno con papel encerado. Pinchar varias veces y llevar al horno a 180 grados hasta que recién empiecen a dorarse los bordes.



- Es mejor rellenarlo el día anterior, para que la masa “se pase” un poco con el relleno.
- RELLENO: derretir 80 gr de chocolate semi amargo y mezclar bien con 300 gr de manjar. Poner en una manga pastelera para que sea más fácil armar los alfajores. Dejar enfriar antes de armar.
- Espolvorear con azúcar flor o cubrir con merengue para servir.

