

RECETA: Alfajores sablé con Dulce de Leche

- Producto: Fuente Rectangular Aqua
- Función: Horno Masas
- Porciones: 12 unidades

Ingredientes:

300g de harina 0000
200g de manteca
100g de azúcar impalpable
1 huevo

Relleno:

500g de dulce de leche repostero

Extras:

Azúcar impalpable
Chocolate cobertura

Procedimiento:

Cernir la harina y el azúcar impalpable en un bowl. Colocar la manteca en cubos bien fría en el centro y con la punta de los dedos ir desmenuzándola hasta obtener un arenado.

Agregar las almendras, mezclar y por último incorporar el huevo para formar una masa. Envolver en papel film y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos.

Estirar la masa sobre una superficie enharinada y cortar con la ayuda de un cortante circular las tapitas de los alfajores.

Colocar las tapitas en la Fuente y llevar a fuego mínimo hasta que la masa esté dorada.

Untar las tapitas con el dulce de leche y formar el alfajor.

Si se desea se pueden bañar en chocolate cobertura o espolvorear con azúcar impalpable.

