

ALFAJORES



Ingredientes

- 1 taza de harina sin preparar (sin leudante –levadura-)
- 1 taza de maizena
- 1 yema
- 6 cucharadas de azúcar en polvo (azúcar glas)

Cernir la harina, la maizena y el azúcar. Mezclar con la margarina, que debe estar a temperatura ambiente, y amasar lo suficiente para unir. Incorporar la yema trabajando la masa suavemente. Estirla por partes con un rodillo, sobre una superficie enharinada, para poder formar discos de medio centímetro de grosor. Llevar las redondelas de masa al horno, precalentado y a temperatura de 175°, en una lata o bandeja de horno sin engrasar. Dejar que doren ligeramente, aproximadamente 15 minutos. Sacarlas del horno y dejar que enfríen.

Ya frías unir dos galletas rellenándolas con manjar blanco y pasarlas por azúcar en polvo (azúcar glas).

manjar blanco:

Para elaborar este dulce de leche sólo se necesita un tarro de leche evaporada y $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar. Llevar al fuego lento y dejar que tome punto moviendo constantemente. Se sabe que está listo cuando, al moverlo con la cuchara de palo, se puede ver el fondo de la olla.

Otra forma es hacerlo con leche condensada. Para ello sólo basta con poner en una olla la lata cerrada con agua que la cubra y dejar que hierva durante dos horas.