

Alfajores con manjar



★★★★★ 3/5

62 votos

Añadir a Favoritos

PARA: 30 UNIDADES / PREPARACION: 45 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 140 gr. de harina Selecta sin polvos
- 4 yemas
- 35 gr. de pisco
- 300 gr. de manjar



Calorias



Carbohidrato



Proteína



Grasas

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

Pon la harina en un bol y forma un agujero como si fuera un volcán. Añade las yemas, el pisco e incorpora de a poco, hasta obtener una masa homogénea. Deja reposar tapado durante unos 10 minutos.

02.

Precalienta el horno a 180°C.

03.

Usa la masa lo más delgada posible y forma los alfajores con un cortador de galletas de 4 cms. de diámetro. Pincha cada tapita con un tenedor y lleva al horno por 5 minutos, o hasta que estén levemente dorados. Deja enfriar.

04.

Con la ayuda de una cuchara rellena la mitad de las tapitas con abundante manjar y junta con el resto, formando los alfajores. Espolvorea con azúcar flor si deseas.