

Alfajores

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

12 kişilik

Orta

~154 kcal

Açılış 1/10

Alfajores, iki yumuşak kurabiyeyi süt reçeliyle birleştirerek Peru pastacılığında çay saatlerine zarif bir tatlı dokunuş katar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Mısır nişastası
- 80 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 su bardağı Süt reçeli

Yapılışı

- Un, mısır nişastası, tereyağı ve yumurta sarısını yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru sarımsaklı buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru açıp yuvarlak kurabiyeler kesin ve tepsiye dizin.
- Kurabiyeleri 180°C fırında 10-12 dakika açılarak kalacak şekilde pişirin.
- Soğuyunca iki kurabiyeyi süt reçeliyle birleştirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurabiyeleri tamamen soğuttuktan sonra birleştirmek süt reçelinin akmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri serpip kahve yanında sıcak çayla küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta