

Alfajores Peruanos

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

12 kişilik

Orta

~186 kcal

Açılış 1/10

Alfajores peruanos, iki yumuşak kurabiye arasına süt reçeli sürülen ve ağzda dağılan dokusuyla öne çıkan sevilen bir Peru tatlısıdır.

Malzemeler

- 220 gr Un
- 120 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 su bardağı Süt reçeli

Yapılış

1. Un ve Tereyağı için ön hazırlamaları tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
2. Hamuru yoğurup 15 dakika dolapta dinlendirin.
3. Kurabiyeleri kesip 180°C fırında 12 dakika pişirin.
4. Soğuyan kurabiyeleri süt reçeliyle sandviç yapın.
5. Alfajores Peruanos tarifini kısırla dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 15 dakika soğutmak kurabiyelerin fırında daha düzgün şekil almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri serpip oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta