

Alfajorcitos diferentes



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 1 hrs. 30min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/alfajorcitos-diferentes>

Preparación

Formar una corona sobre la mesada con la harina mezclada con el bicarbonato. En el centro agregar las yemas, las claras, el anís y la manteca. Comenzar a tomar el bollo del centro a los bordes y amasarlo unos 5 minutos. Taparlo y dejarlo reposar una hora. Estirar la masa de 1 cm de grosor y cortar discos de 5 cm de diámetro. Distribuirlos sobre una placa bien limpia, pinchar varias veces cada uno con un tenedor y hornearlos a temperatura fuerte hasta que se vean suavemente dorados. Dejarlos entibiar y unirlos de a dos con mermelada. Hacer un almíbar a punto bolita con el agua y el azúcar. Aparte batir la clara con el jugo de limón y agregar el almíbar, sin dejar de batir hasta que se espese y quede blanco. Cubrir con este baño los alfajorcitos y dejar que sequen.



Ingredientes

- 250 gramo/s Harina
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 24 Yemas de huevo
- 3 Claras de huevo
- 5 cucharada/s Anís
- 7 cucharada/s Manteca de cerdo
- 1 poco Mermelada de naranja o durazno
- Para la cobertura: 1 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Agua
- 1 Clara de huevo
- Jugo de 1/2 limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Argentina, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Postre, Dulces