

# Alfajorcitos y galletitas



**Dificultad:** 

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **22**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/alfajorcitos-y-galletitas>

## Preparación

Mezclar en un bol todos los ingredientes hasta formar una masa lisa y uniforme. Llevar a heladera durante 30 minutos. Enmantecar y enharinar una placa para horno. Estirar la masa con la ayuda de un palo de amasar sobre una mesada enharinada. Cortar con cortante pequeños círculos y colocarlos en la placa. Llevar a un horno precalentado a temperatura media de 180°C y cocinar las tapitas durante 15 minutos aproximadamente o hasta que comiencen a dorarse. Retirar y dejar enfriar. Colocar el dulce de leche en una manga y armar los alfajorcitos. Para los ojitos de mermelada, calentar la mermelada en el microondas o en una sartén hasta que rompa el hervor. Rellenar las tapitas previamente espolvoreadas con azúcar impalpable y dejar que se enfríe la mermelada. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- ✓ 2 Huevos
- ✓ 2/3 taza/s Aceite de girasol
- ✓ 2 cucharada/s Esencia de vainilla
- ✓ 2 cucharadita/s Ralladura de limón
- ✓ 3/4 taza/s Azúcar
- ✓ 2-1/2 taza/s Harina
- ✓ 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/2 cucharadita/s Sal
- ✓ Para el relleno: 1 poco Dulce de leche repostero
- ✓ 1 poco Mermelada de frutos rojos

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta

