

Alfajores de masa sablee



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 8min

Tiempo total: 53min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/alfajores-de-masa-sablee>

Preparación

Cernir juntos la harina, la sal y el azúcar impalpable. Agregar la manteca fría, hacer un arenado, unir todo con el huevo y formar la masa. Llevar a la heladera por media hora. Estirar la masa y cortar discos de 3 cm de diámetro. Disponerlos en placas limpias y cocinar en horno precalentado moderado, por 8 minutos. Dejar enfriar y unir de a dos las tapitas con dulce de leche. Fuente:

RevistaMaru.com

Ingredientes

- 1 Huevo
- 240 gramo/s Harina
- 1 cantidad mínima Sal
- 100 gramo/s Azúcar impalpable
- 170 gramo/s Manteca
- 500 gramo/s Dulce de leche

Categorías

Cumpleaños, Polaca, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Dulces

