

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 yay 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

1. Hamuru yoğurup 15 dakika buzdolabında dinlendirin, doku bozulmasını önlemek için ölçüyü değiştirmeden ilerleyin.
2. Alfajores hamurunu 4 mm kalınlıkta yuvarlak kalıpla kesin.
3. Alfajores süt reçelini sıcak suda eritin ve kurabiye kenarlarına sürün.
4. Alfajores kurabiyelerini 180°C'de 12 dakika pişirin, kenarlar renklenmeden çıkarın.
5. Alfajores katlarını hafifçe yerleştirin, dolgu kenarlardan taşmasın.
6. Alfajores üst süslemesini servis öncesi ekleyin, çikolata nemlenmesin.
7. Alfajores tatlısını 10 dakika soğutup dokusu oturduktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurabiyeleri tamamen soğuttuktan sonra birleştirmek süt reçelinin akmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri serpip kahve yanında sıcak küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta