



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	247 Kcal
Proteínas:	2.6 g
Grasa Total:	11.5 g
Colesterol:	53 mg
H. de Carbono:	34.6 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	104 mg

COPÓN ALFAJOR

Ingredientes

PARA LAS GALLETAS:

1/4 Taza de azúcar rubia

3/4 Taza de harina

½ Cucharadita de bicarbonato

1/2 Taza de Maicena

1 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®

1 Cucharadita de esencia de vainilla

1 Cucharadita de canela en polvo

1 Cucharadita de café NESCAFÉ® TRADICIÓN® en polvo

½ Taza de margarina

3 Huevos

PARA LA CREMA DE MANJAR:

½ Kilo de manjar tradicional NESTLÉ®

1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® UHT 200 ml

Ramas de chocolate para decorar

Preparación

1- En un bowl junta todos los ingredientes y trabaja con tus manos hasta homogeneizar, formando una masa suave y compacta. Con la ayuda de un corta pasta corta círculos de galletas de al menos 0,5 cm de grosor y llévalas a hornear en lata enmantequillada y horno precalentado a 180°C durante 10 minutos. Hornea durante 15 minutos o bien hasta dorar levemente, retíralas y apártalas para enfriar.

2- Aparte, bate con la ayuda de una batidora, la crema larga vida NESTLÉ® hasta duplicar su volumen y luego mézclala con la cantidad de manjar NESTLÉ® indicado, formando una crema suave y homogénea.

3- Una vez que las galletas estén frías, intercalar entre crema de manjar y galletas en la copa para compartir cubriendo con ramas o placas de chocolate. Sirve de inmediato y disfruta con los tuyos!..