



## ALFAJORES CHILENITOS

### Ingredientes

2 Tazas de harina

1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

¼ Taza de margarina

1 ½ Cucharada de vinagre

3 Huevos

RELLENO

½ Kilo de manjar NESTLÉ®

### Preparación

1.- En un bowl junta la harina con los polvo de hornear IMPERIAL® y la margarina, añade el vinagre y comienza a frotar con los dedos hasta conseguir migas como arena. Añade los huevos uno a uno y amasa con tus manos hasta conseguir una masa compacta de textura firme.

2.- Estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado dejándola bien delgada, luego corta círculos de 6 centímetros aproximados y acomódalas sobre una lata para horno previamente enmantequillada, pínchalas con un tenedor y lleva a horno pre-calentado de 180°C y hornea durante 6 a 8 minutos hasta dorarlas levemente. Retíralas del horno y de su respectiva lata para enfriarlas.

3.- Rellénalas de a dos con abundante manjar NESTLÉ® y presiona levemente para extenderlo mejor, espolvorea con azúcar flor y sírvelos cuando quieras.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
20



Tiempo:  
55 minutos

### Información Nutricional

Energía:	149 Kcal
Proteínas:	4.0 g
Grasa Total:	4.8 g
Colesterol:	44.0 mg
H. de Carbono:	22.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	66 mg