



ALFAJORES CHILENITOS

Ingredientes

- 2 Tazas de harina blanca
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ¼ Taza de margarina
- 1 ½ Cucharada de vinagre
- 3 Huevos
- RELLENO
- ½ Kilo de manjar tradicional 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 enrolla en el mismo uslero y desenrolla sobre la lata de horno previamente cubierta con aceite y harina. Sobre ella corta círculos de 6 centímetros aproximados, pínchalas con un tenedor y lleva a horno pre-calentado de 180°C, hornea durante 6 a 8 minutos hasta dorarlas levemente, una vez listas retíralas de la lata para que se enfríen.

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



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