



Dificultad:  
Media



Porciones:  
40



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 171 Kcal |
| Proteínas:       | 2.7 g    |
| Grasa Total:     | 8.2 g    |
| Colesterol:      | 41.2 mg  |
| H. de Carbono:   | 21.3 g   |
| Fibra Dietética: | 0,2 g    |
| Sodio:           | 85 mg    |

## ALFAJORES CHOCO-COCO

### Ingredientes

- 1 Pan de mantequilla de 250 g
- 1 Taza de maicena
- 1 ¼ Taza de azúcar flor
- 1 ¾ Tazas de harina
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 3 Cucharadas semi-colmadas de cacao en polvo
- 1 Cucharadita de ralladura de naranjas o limón
- 4 Yemas de huevo
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Tarros de manjar NESTLÉ® (380 g)
- 1 Paquete de coco rallado

### Preparación

1.- En un bowl junta la mantequilla con los ingredientes secos como maicena, azúcar flor, harina, polvo de hornear IMPERIAL® y el cacao en polvo. Comienza frotar con tus dedos hasta obtener migas finas como arena. Agrega la ralladura de naranjas, las yemas de huevo y la esencia de vainilla; trabaja apretando con tus manos hasta obtener una masa compacta. Cubre con papel film y refrigera durante 10 min.

2.- Luego, estira la masa con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado dejándola de 03 a 05 mm de grosor. Corta círculo de 5 cm aproximados y tómalos apoyándote idealmente con una espátula y déjalos sobre una lata para horno previamente enmantecada. Lléalos a horno pre-calentado a temperatura media alta de 180° y hornéalos durante 10 a 12 minutos aproximados hasta secar bien la superficie. Una vez listas, retíralas con cuidado y déjalos enfriar.

3.- Toma una masa lista y rellena con manjar NESTLÉ® de manera centrada, para que luego cubras con otra masa lista y presiones cuidadosamente con la palma de tu mano. Finalmente el manjar quedará más expuesto en los bordes

para que los decore con coco rallado por sus bordes.  
Repite el procedimiento hasta acabar con todos los  
ingredientes, una vez listo sirve cuando gustes.

