

# I N G R E D I E N T E S

## ALFAJORCITOS

225 gr de manteca pomada  
170 gr de azúcar impalpable  
1 cdita de esencia de vainilla  
280 gr de harina  
1 cdita de sal  
Dulce de leche repostero

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- En la procesadora con la paleta batir en velocidad fuerte 225 gr de manteca pomada (sácala de la heladera 30 min antes) por 1 minuto.
- 2- Agregar 170 gr de azúcar impalpable y seguir batiendo por 2 minutos más.
- 3- Agregar 1 cdita de esencia de vainilla + 1 huevo. Batir hasta que este bien integrado.
- 4- Mezclar 1 cucharadita de sal con 280 gr de harina. Agregar el harina con la sal a la preparación de manteca. (Te va a quedar una masa bastante húmeda )
- 5- Envolverla en un papel film y llevarla a la heladera por una hora.
- 6- Sobre la mesada poner estirar la masa finita y con ayuda de un cortante, cortar las galletitas. Ponerlas en una asadera con papel manteca.
- 7- Cocinarlas en un horno precalentado a 170 grados hasta que tomen un poquito de color los bordes. (tienen que quedar blancas) mas o menos 15 mins

FUNDAMENTAL: dejar (aunque la tentación es grande) que se enfríen sobre una rejilla de metal.

- 8- Rellénalas con ddl repostero.

LISTO!

