

Alfajores



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **175 g** gustina
- **150 g** brašna
- **4 g** praška za pecivo
- **1** prstohvat soli
- **120 g** putera ili margarina
- 2 žumanca
- **100 g** šećera
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **nekoliko kašičica** dulce de leche
- **nekoliko kašičica** šećera u prahu za posipanje

Priprema

Pomešati brašno, gustin, prstohvat soli i prašak za pecivo. Izmiksati puter sa šećerom i vanilom. Dodavati jedno po jedno žumance svaki put miksati. Sipati suve sastojke i umesiti glatko testo. Umotati u prozirnu foliju i odložiti na pola sata u frižider. Rastanjiti testo i modlicom vaditi žekjene oblike, kod mene su bili cvetici sa punim i krugom sa rupicom... Slagati alfajorese u pleh obložen pek papirom i staviti u zamrzivac na desetak minuta. Peci keksice na 175 stepeni 10-12 minuta. Ohladiti keksice, pa na pune keksice staviti kašičicu dulce de leche, poklopiti keksicem sa rupicom, poprašiti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Ili pod naški-vanilice...