

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 prstohvatsoli**
- **120 g**putera ili margarina
- 2žumanca
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **nekoliko kašicic**adulche de leche
- **nekoliko kašicica**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Pomešati brašno,gustin,prstohvat soli i prašak za pecivo.Izmiksati puter sa šecerom 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 kašicicu dulche de leche,poklopiti keksicem sa rupicom, poprašiti šecerom u prahu i poslužiti.

Savet

Ili pod naški-vanilice...