

# Alfajor de dulce de leche



## **Ingredientes:**

### **Masa**

300 gr. Nata

300 gr. Harina repostería

1 pizca Sal

### **Relleno**

**Dulce de leche**

**Merengue suizo**

## **Elaboración:**

Tamice la harina y la sal.

Forme una corona, coloque en el centro la crema y tome la masa.

Divida en 8 bollitos de igual tamaño. Tápelos y déjelos descansar durante 1/2 hora.

Estírelos con palote sobre la mesada enharinada en forma de círculos de 18-20 cm, lo más fino posible (de 1 mm de espesor, aproximadamente).

Pínchelos con un tenedor y colóquelos de 2 o 3 en una placa enmantecada. Hornee por tandas, a 180°C, durante 6-10 minutos. Deje enfriar.

Coloque un disco sobre el plato de presentación.

Unte con dulce de leche y disponga otro disco.

Repita la operación hasta terminar.

Termine con el merengue.