

Alfajor de dulce de leche

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

Masa	
300 gr	Nata
300 gr	Harina repostería
	Sal
Relleno	
800 gr	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 a 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.