



# ALFAJORES

## Tiempos

Preparación

20 min

Horneado

8 minutos



Fácil



Vegano (adaptable)

## RECETA:

✓ Comenzamos preparando el huevo vegano, dejando reposar hasta que se vuelva gelatinoso.

✓ Agregamos la miel y el aceite, mezclamos bien.

✓ Adicionamos todos los ingredientes secos y mezclamos con las manos, agregamos el agua de a poco hasta conseguir una masa que compacte.

✓ Amasar sobre el Mat de silicona @mercadito\_crys o papel, dejando la masa gruesa de 10 mm, para esto ideal el uslero de @mercadito\_crys

✓ Cortamos las tapas de la medida que preferirán

✓ Llevamos a hornear sobre el Mat de silicona por 8 minutos a 180 grados.

✓ Dejamos enfriar ideal sobre la rejilla.

🔗 Para que queden lindos, tips para el baño de chocolate:

✓ Una vez bien fríos rellenamos con el manjar y los dejamos en el congelador al menos 1 hora para que el baño de chocolate sea más fácil.

✓ Derretimos chocolate en un pocillo hondo y sumergimos los alfajores, con la ayuda de un tenedor escurrir el chocolate y dejamos sobre el mat hasta que endurezca (ideal en el refrigerador).

## INGREDIENTES

- 1 huevo de linaza (1 cucharada de linaza + 2 cucharadas de agua)
- 1/8 taza de miel o el reemplazo que escojas
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de agua
- 1 taza de harina integral
- 1/2 taza de almidón de maíz
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de cacao en polvo
- Opcional: Ralladura de naranja o un poco de vainilla para darle sabor

Relleno y cobertura:

- Manjar de coco (receta en historias destacadas)
- Chocolate para cobertura



Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana