



Alfajores cookies de dulce de leche!

☐Ingredientes:

- ✓☐1 taza de harina común
- ✓☐1/2 taza de cacao en polvo
- ✓☐1/2 cucharadita sal
- ✓☐1/2 cucharadita bicarbonato de sodio
- ✓☐1/2 cucharadita canela molida
- ✓☐1/2 taza de manteca en cubos
- ✓☐1 1/2 tazas de azúcar
- ✓☐2 huevos grandes a temperatura ambiente
- ✓☐1 cucharadita extracto de vainilla
- ✓☐Dulce de Leche cantidad necesaria

☐Preparación:

- 1- Precalentar el horno. Forrar una bandeja para hornear grande con papel pergamino. Dejar de lado.
- 2- En un recipiente mediano, mezclar la harina, el cacao en polvo, la sal, el bicarbonato de sodio y la canela. Dejar de lado.
- 3- En otro recipiente, mezclar con batidora la manteca y el azúcar a velocidad media. Agregar los huevos, uno a la vez y

la vainilla y mezclar hasta que estén unificados.

4-Reducir la velocidad a baja y agregar gradualmente la mezcla de harina.

5- Con una cuchara, colocar la masa a 2 cm de distancia en la bandeja preparada.

6- Hornear durante 13-15 minutos o hasta que la superficie muestre algunas grietas. Retirar del horno y enfriar sobre rejillas.

7-Ensamblar las galletas: Extender una cucharada colmada de dulce de leche en el fondo de una galleta y cubrir con otra galleta, intercalando juntas.