



RECETARIO DE EVENTOS

CLASE DE PASTELERÍA PARA NIÑOS

LEILA DONZELLA

Alfajores y conitos con masa de nuez

Ingredientes

Manteca 100 grs
Azúcar 70 grs
Yemas 3 unidades (se puede reemplazar por un huevo)
Nueces 75 grs
Harina 0000 200 grs
Polvo de hornear 4grs
Esencia de vainilla C/N
Opcional: maicena y harina extra para espolvorear

Preparación

Mezclar la manteca pomada con el azúcar ayudándonos con un tenedor o espátula. Agregar esencia de vainilla y el huevo o las yemas de a una. Procesar con un mixer las nueces y añadirlas a la preparación (también se pueden picar a mano para un resultado más rústico). Por último, incorporamos la harina y el polvo de hornear con espátula de goma, sin batir ni trabajar demasiado la masa. Llevar a la heladera a descansar mínimo media hora. Espolvorear la mesada con harina, estirar con palote y cortar círculos con un cortante redondo. También podemos usar un vaso del tamaño que tengamos. Disponer las tapitas en una placa, preferentemente con silicona o silpat. Llevar a horno moderado durante 15 minutos o hasta que estén doraditas. Dejar enfriar para luego rellenar.

Alfajores: con una cuchara o manga unir dos tapitas con dulce de leche. Pasar por grana de colores o nueces picadas, decorar con hilos de chocolate.

Conitos: con una manga hacer conitos sobre una tapita y luego sumergir en chocolate derretido. Decorar con granas y llevar a la heladera.