

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Alfayores biscotti ripieni di dulce de leche peruviani

LUOGO: Sud America / Perù

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 12 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli **alfayores** sono dei biscottini di frolla farciti con il dulce de leche tipici della tradizione culinaria peruviana.

### INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO 100 gr

STRUTTO 70 gr

ACQUA fredda - 1,5 bicchieri

ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO 2  
cucchiari da tavola

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da tè

### PER LA FINITURA

DULCE DE LECHE

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

**1** Riunite in una ciotola la farina, il burro, lo strutto, lo zucchero, il lievito e l'acqua ed

iniziate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



**2** Riponete la palla d'impasto in frigorifero per 30 minuti circa.

Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di 1 cm.



**3** Tagliate dei biscotti dall'impasto steso nelle forme che preferite e disponeteli su di una placca da forno foderata con della carta forno.

Infornate i biscotti a 160°C per 10-12 minuti.

Quando saranno cotti, togliete i biscotti dalla teglia e fateli freddare su di una griglia.

Spalmate i biscotti con il dulce de leche e accoppiateli; spolverateli con dello zucchero a velo prima di portarli in tavola.

