RecetaKA

ALFAJORES DE COLORES



Ingredientes para 24 alfajores: 200 g harina / 300 g Maizena / 150 g azúcar glas / 3 yemas / 1 huevo / 1 cda Bicarbonato de sodio / 2 cdas polvo de hornear / 1 cda esencia de vainilla / 1 limón (ralladura) / 200 g mantequilla
Para el relleno: dulce de leche / crema de cacao / crema de avellanas / ganache de chocolate, etc. ***Para decorar:*** *bastoncitos de colores, coco rallado, etc.*

HUEVOS · CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

Elaboración

1. **Preparando la base**: en un bolo echar la harina, la maicena, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio. Mezclar con espátula.
2. Hacer en el fondo un hueco. En un bol echar la mantequilla y el azúcar glas. Unir perfectamente.
3. Añadir las 3 yemas y el huevo. Mezclar perfectamente.
4. Añadir la ralladura del limón, la esencia de vainilla. Mezclar muy bien. Añadir ésta mezcla a la mezcla de harina.
5. Mezclar con espátula.
6. Con las manos unir todo hasta formar la masa. Reservar 15'
7. Dividirla en 3 o 5 partes iguales. Agregar los distintos colores y amasar hasta obtener masas de color uniforme.
8. Esturar con rodillo las distintas masas y cortar con cortador circular.
9. Transferir las obleas a papel de horno. Hornear 180º durante 8-10'.
10. Montar y decorar

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil