



☰  
☰  
☰  
**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Navidad

## ALFAJORES DE PASCUA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">PM Pan de Pascua Tradicional</a>	0.500
Margarina	0.200
Huevos	0.060
Almidón de maíz	0.020
<b>Peso total:</b>	<b>0.780</b>

#### Grupo Relleno

Ingrediente	KG
<a href="#">Dulce de Leche Bakels</a>	1.000
<b>Peso total:</b>	<b>1.000</b>

### MÉTODO

#### Base

- Incorporar al bowl de la batidora la margarina, la PM Pan de Pascua, el almidón de maíz y mezclar con lira durante 1 minutos.
- Luego incorporar el huevo y mezclar durante 3 minutos en velocidad rápida, hasta lograr una textura de masa.
- Dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador, luego amasar y estirar (previamente espolvorear el mesón con harina).
- Cortar con moldes de pino de 10 cm.
- Disponer en lata con papel para horno y hornear a 180°C durante 7 a 8 minutos.

- Una vez frías, seleccionar una galleta y rellenar con 50 gramos de Manjar Bakels y cubrir con galleta en la superficie.
- Emparejar los bordes y decorar con coco rallado y/o espolvorear azúcar flor a gusto.

**(Receta para 20 unidades)**