



Alfajor gigante de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Prepará este alfajor gigante para un postre diferente, relleno de dulce de leche. Encontrá esta receta y muchas más en ilolay.



Complejidad



Intermedio

Tiempo



+60 min

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Clásico
Descremada
Manteca

INGREDIENTES

- 6 cdas manteca
- 6 cdas leche
- 6 yemas
- 1 kg dulce de leche
- Harina (cantidad necesaria)

PREPARACIÓN

1. Derretir la manteca a baño de María, agregar la leche y luego las yemas todas juntas.
2. Agregar la harina necesaria para formar una masa consistente, como la de los tallarines.
3. Dividir en 12 porciones y dejar descansar durante una hora o más. Luego tomar cada porción y comenzar a estirla bien fina, con un palo de amasar chico y fino, en forma de disco de 20cm de diámetro. Debe quedar casi transparente.
4. Se llevan a horno moderado, colocándolas sobre discos sin enmantecar y pinchándolos.
5. Una vez cocidos se intercalan, un disco y dulce de leche, así hasta terminar.

Conviene dejarla descansar todo un día antes de cortarla. Si se quiere se puede decorar con merengue y grana de chocolate.