

Alfajores

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

5 tuorli d'uovo
1 albume d'uovo
10 g burro
150 g farina
1 bustina lievito
marmellata
miele

Preparazione

In una terrina sbattete i tuorli e l'albume. Aggiungete il burro, il lievito e mescolate il tutto. A questo punto spianate il composto con un mattarello e con l'aiuto di un bicchiere o di una tazzina, formate piccoli cerchi. Bucateli con una forchetta e infornateli per circa 10 minuti a 180 gradi. Mettete su un "cerchietto" della marmellata o del miele a piacere, poi tappatelo con un altro, come se fossero dei biscotti ripieni. Lasciateli raffreddare e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>