

ALFAJORES

Ingredientes:

200 gr de pan rallado Beiker
250 gr de almendras (en la receta avellanas y almendras)
5 gr de canela molida
10 gr de matalahúva
1 clavo de olor
37 gr de sésamo
cilantro (no puse)
225 gr de miel
60 gr azúcar
60 gr de agua

Para el baño
100 gr de agua
100 gr de azúcar

Para cubrir
Azúcar glass

Elaboración:

Tostar las almendras y las especies. Molerlas por separado.
Preparar un almíbar con el agua y azúcar (60 gr). Reservar.
Calentar la miel hasta que hierva. Apartar.
Echar primero las almendras, especies y pan rallado. Amasar muy bien.
Agregar el almíbar reservado y volvemos a amasar.
Formar los alfajores y dejar enfriar.
Hacer un almíbar para bañar los alfajores. Una vez frío, bañar y dejar escurrir.
Cuando se hayan secado un poco, pasarlos varias veces por azúcar glass.