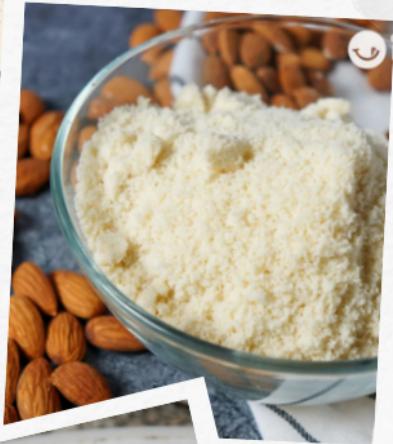


strongly  
moment  
tter at y  
men you'll  
ore to le  
our in...



# ALFAJORES

## Ingredientes

- Almendra Marcona tostada y molida.
- Chocolate de cobertura.
- Raspadura de un limón.
- Vino dulce y anís seco.
- Azúcar y canela para rebozar

## Preparación

Comenzamos tostando ligeramente las almendras . Para ello se colocan el la bandeja del horno a 170 grados unos 5 minutos. Cuando las almendras estén ligeramente tostadas se muelen bien y se colocan en un bol junto con el azúcar. Se le añade la ralladura de limón y se mezcla bien. A continuación se incorporan el vino dulce y el anís. Finalmente se agrega el chocolate que previamente habremos fundido.

Mezclamos bien el preparado y dejamos reposar unas diez horas antes de formar los alfajores. Al principio nos quedará una mezcla bastante líquida e imposible de manipular pero después del reposo estará durita y será fácilmente manipulable. Transcurrido ese tiempo vamos tomando porciones de la masa y formando los alfajores con las manos. Por último los rebozamos en azúcar y canela y los envolvemos en papel.