

ALFAJORES

Ingredienti per 4 persone:

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

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.

Bucateci 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.