

Alfajores de Dulce de Leche

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 4 hrnek
- Mletý cukr 6 lžíce
- Máslo 340 g
- Voda 120 ml
- Hrubý cukrářský cukr na posypání 1 balení
- **DULCE DE LECHE**
- Kondenzované slazené mléko 2 plechovka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Argentina

Postup:

Připravit plech vyložený pečícím papírem, nebo Silpat (francouzská silikonová podložka do plechů, na kterou se nic nepřilepí.) a kulatou vykrajovací formičku asi 4cm velkou.

Do mouky s cukrem vložit máslo a pomocí dvou nožů, nebo studených rukou vše vypracovat na drobtý (jako na drobenku). Potom v pramínku přilévat vodu, až se utvoří těsto, které drží pohromadě (nepřepracovat). Rozdělit těsto na půl a zabalit ho do plastického filmu ve tvaru disků. Vložit do chladničky na 1 hodinu.

Předeřhřát troubu na 180°C.

Na čistém trochu pomoučeném vále vyválet těsto na 7mm. Formičkou vypíchat kolečka a ty poskládat

na připravený plech. Stejně pokračovat s druhou polovinou těsta. Nakonec dát dohromady všechny zbytky a znovu je vyválet a vypíchat z nich kolečka. Polovinu koleček posypat hrubým cukrem.

Péct po asi 15min., až jsou kolečka zlatohnědá. V polovině pečení rotovat plech. Nechat cukroví vystydnout na mřížce.

Asi 30min. před podáváním (ne déle) rozetřít 2 lžičky Dulce de Leche na spodek nepocukrovaných koleček. Nahoru položit pocukrované kolečko. Ihned cukroví podávat.