



ALFAJORES DE HUEVO

Ingredientes

- 6 yemas
- 6 cucharadas de harina flor blanca
- 1 copita de pisco

Preparación

1. Hacer una masa blanda con harina Flor blanca, yemas y copita de pisco.
2. Sobar mucho y uslerrear tan delgada como papel. Con una taza cortar hojarascas, se pican con un alfiler.
3. Hornear a 200°C por 7 minutos.
4. Esperar que se enfríen y rellenar.