

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

Editores: CM Bozzola, JC Ivancevich, IA Kriumis, E Tassiello



Alfajores – Libre de leche, trigo, maní

Ingredientes:

- 150 gr de margarina (libre de leche)
- 200 gr de azúcar
- 2 yemas
- 1 huevo
- 1 copita de cognac
- esencia de vainilla
- ralladura de limón
- 250 gr de harina de arroz
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharaditas de cremor tártaro
- 200 gr maizena

Preparación:

- Colocar en un bol la margarina y el azúcar, batir hasta lograr una crema. Agregar las yemas y el huevo, el cognac, la esencia, ralladura de limón.
- Aparte se tamizan las harinas, bicarbonato y cremor tártaro. Adicionar esto a la otra preparación de a poco. hecho el bollo se deja descansar un rato y se estira del grosor de 1 cm, se espolvorea con harina de arroz o, maizena y se cortan los medallones. Cocinar en horno caliente a moderado 10 a 15 minutos.
- Una vez fríos, unirlos con dulce de frutas.

www.alergialimentaria.unlugar.com

Sitio de información y apoyo a personas con alergias por los alimentos