



Alfajores San Valentín

Para las tapitas de maicena

- 100 g de margarina **Sello de Oro**
- 100 g de finita en polvo **Umsha**
- 70 g de harina **Nicolini Premium**
- 10 ml de saborizante artificial a esencia de vainilla **Umsha**
- 250 g de maicena
- 4 u yemas
- 5 g de sal
- 0.6 g de polvo de hornear
- Finita en polvo **Umsha** para decorar
- Grageas en forma de corazón

Para el manjar blanco

- 400 g de leche evaporada
- 400 g de leche condensada
- 10ml de saborizante artificial a esencia de vainilla **Umsha**

¡Hagámoslo!

Para las tapitas

Mezclar la margarina **Sello de Oro** con nuestra finita en polvo **Umsha** con la ayuda de un batidor de mano hasta obtener una pasta uniforme. Agregar las yemas con el saborizante artificial a esencia de vainilla **Umsha** y mezclar.

Agregar los ingredientes secos y seguir mezclando. Primero con una espátula y luego con las manos.



De ser necesario, ajustar la masa agregando agua o más harina **Nicolini Premium**. Esta acción dependerá del tamaño de las yemas. Recuerden no amasar en exceso para evitar que la masa se ponga dura.

Envolver la masa y refrigerar por 30 minutos para poder estirla luego. Se puede mantener en la refrigeradora por hasta 4 días.

Espolvorear una superficie limpia con harina **Nicolini Premium** y también sobre la masa. Estirar la masa hasta que tenga unos 5 mm de grosor. Mover sobre la mesa después de cada estirada para asegurarte que no se está pegando.

Cortar las tapitas con un cortador de 3cm de diámetro y colocarlas sobre una bandeja de horno con papel para hornear.

Hornear en un horno precalentado a 180°C/350°F de 5 a 8 minutos.

Dejar enfriar por completo antes de rellenar.

Para el manjar de olla

Verter las leches en una olla grande junto con el saborizante artificial a esencia de vainilla **Umsha** en una olla grande a fuego medio-bajo. Con el apoyo de una espátula de silicona, mezclar constantemente hasta que se pueda ver claramente la base de la olla.

Pasar el manjar blanco a un contenedor que pueda resistir calor para que enfríe. Mientras más grande mejor así se enfría más rápido.

Rellenar las tapitas usando una manga. Espolvorear con finita en polvo **Umsha**. Como toque final, espolvorear unas lindas grageas rojas de corazón.