



INGREDIENTES:

- 70 gramos de pan del día anterior la ralladura de un limón
- 300 gramos de almendra pelada frita
- 300 gramos de azúcar
- 130 gramos de cacao en polvo
- 1 cucharadita de clavo molido
- 2 cucharadas soperas de miel
- 70 gramos de agua
- azúcar para rebozar
- papel de seda para envolverlos

ELABORACION:

1. Cortar el pan a rebanadas finas, y poner en el tostador hasta que esté doradito.
2. Poner en el vaso muy seco la piel de limón (sin piel blanca, solo la parte coloreada) y **rallar 15 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
3. Bajar los restos de las paredes y reservar en un bol. Seguidamente sin lavar el vaso,

echamos las almendras y las **tritramos 6 segundos a velocidad 5** (si queremos los alfajores con la almendra más molida, darle unos segundos más y a velocidad un poco más alta)

4. Sacamos, y reservamos junto a la ralladura de limón.

5. Sin lavar el vaso **rallamos** el pan torrado a trozos **10 o 12 segundos a velocidad de 5 a 8 progresivo**, y lo incorporamos al bol donde tengo todos los demás productos rallados.

6. Sin lavar el vaso, incorporar el azúcar del relleno, el cacao, en polvo y el clavo, y lo **mezclamos 10 segundos a velocidad 3.**

7. Sacamos y añadimos al bol del resto de ralladuras, y le añadimos la miel y el agua, y con paciencia mezclamos bien con una cuchara, cuesta un poco e incluso terminaremos metiendo las manos, pero hay que mezclarlo que quede todo muy bien integrado.

8. La mezcla es arenosa en principio, luego muy pegajosa pero es así, una vez bien unido todo, ir haciendo la forma de los alfajores cogiendo porciones y hacerlos como si fuesen croquetas muy apretaditas. Lavar y secar nuestras manos preparar cuadrados de papel de seda de 12x12 centímetros, haciéndole unos flecos finos con unas tijeras en dos de los extremos, para que al liarlos queden estos en las dos puntas. Poner en un plato azúcar normal, e ir rebozando los alfajores uno a uno, que se pegue bien el azúcar, e ir liándolos como si fuesen caramelos. **Listos yBuenísimos!**

¡Las fotos de momento no son mías, son de la red pero no se exactamente a quién pertenecen!

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

