

ALFAJORES DE MEDINA

INGREDIENTES

250 gr. de pan duro
200 gr. de almendra tostada
500 gr. de miel
20 gr. de matalahuga
40 gr. de ajonjolín
6 clavos
azúcar glas para la terminación

PREPARACIÓN

Palle el pan a velocidades 5-7-9 y reserve.. A continuación ralle las almendras y las especias y mézclelas con el pan.

Ponga la miel en el vaso del TH y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 $\frac{1}{2}$.

Añada los demás ingredientes y programe 5 minutos, 40°, velocidad 2 $\frac{1}{2}$ ó 3.

Saque de la jarra la pasta y póngala en una fuente. Con las manos húmedas en agua, haga los alfajores (un poco mayor que una croqueta) y déjelos enfriar.

Cuando enfríen, páselos por azúcar glas y empapélelos con papel de seda en colores.