

ALFAJORES DE GALLETAS MARÍA O MANÁ

Ingredientes:

- ? 1 Pack de galletas María/Maná sabor vainilla o chocolate
- ? Dulce de leche/manjar
- ? Cobertura de chocolate para derretir
- ? (OPCIONAL) Sprinkles/chispitas de colores

Preparación:

En un plato o bandeja grande pondremos la mitad de las galletas y la otra mitad la reservaremos para utilizarla más tarde.

Agregaremos un poco de dulce de leche/manjar en el centro de las galletas, con la mitad de las galletas que teníamos reservadas taparemos las que están con dulce de leche/manjar, formando 'sanguchitos'.

Al tapar las galletas el dulce de leche/manjar se esparcirá automáticamente por toda la galleta, evitándonos trabajo, por lo que ahora con una cuchara, tenedor o un palito, sacaremos el exceso de dulce de leche/manjar que haya quedado, pasando la herramienta por alrededor de la galleta limpiando los bordes.

Una vez lista la base de nuestros alfajores derretiremos el chocolate a Baño María o en el microondas y luego sumergiremos nuestros alfajores en él, les pondremos sprinkles/chispitas de colores si queremos, antes de que el chocolate se endurezca, y los dejaremos endurecer en una fuente con papel mantequilla que luego meteremos al refrigerador.

Y listo!

Así de fácil es como puedes hacer ricos alfajores para vender, regalar o para comerlos tú junto con toda tu familia!