



**[cocina lab.]**  
*The Peruvian Cooking School*

# **ALFAJOR HAVANNA VEGANO SIN GLUTEN**

MICAELA PETRUCCELI

---

[@naturalmente.rico](https://www.instagram.com/naturalmente.rico)



# ALFAJOR VEGANO SIN GLUTEN

---

## Ingredientes

### Para los alfajores

- 1 tz harina de arroz integral
- ½ tz harina de avena
- ½ tz azúcar de coco
- 2 cdas lino dorado molido
- 2 cdas mantequilla de maní
- ½ cda bicarbonato de sodio
- 1 cda ralladura de naranja
- 1 cda extracto de vainilla
- 1 cda agua

### Para el relleno

- 2 tz dátiles sin carozo procesados con ½ tz de agua



# ALFAJOR VEGANO SIN GLUTEN

---

## Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Mezclar todos los ingredientes en un bowl y formar una masa.
3. Estirar la masa con un palo de amasar (es normal que se pegue un poco la masa al palo, hacerlo con cuidado y agregando harina si es necesario)
4. Con un cortante, cortar las tapitas de alfajor.
5. Llevarlas al horno por 10-15 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. Dejarlas enfriar.
6. Rellenar con dulce de dátiles. Puedes bañarlos con chocolate o pasarlos por coco.

# **COCINA LAB.**

2020