



UN NUEVO
mulai
COMIENZO
Pomar



Alfajores de coco



Categoría:
Postre



Porciones:
9 personas



Dificultad:
Media



Duración:
20 hora



Ingredientes

- 100 g de nueces marañón
- 15 g de coco rallado seco
- 15 g de manteca de cacao
- 15 g dátiles en rama
- Sal
- 200 gr dátiles
- 150 ml de Mulai 3 nueces sin azúcar o con azúcar
- Vainilla en polvo



Pasos para la preparación

1. Para el relleno, haremos una especie de dulce de leche. Remoja los 200 gr de dátiles en **Mulai 3 nueces durante ½ hora.**
2. Luego, **cuélalos y tritúralos** acompañado de una cucharadita de vainilla en polvo y una pizca de sal
3. **Masa**
Para la masa, pon a derretir la manteca de **cacao al baño maría.**
4. Procesa las nueces de marañón, el coco rallado y aproximadamente **15 dátiles y agrega la manteca derretida al final.**
5. Moldea tanto la masa como el relleno en recipientes diferentes, **utilizando moldes circulares y lleva a enfriar.**
6. Una vez fríos tomarán una consistencia más dura, ya que la manteca **al enfriarse se endurece.**
7. **Para el montaje, pon el relleno dulce sobre una masita, tápalo con otra, como si fuera una hamburguesa y reboza los bordes con coco.**

Y listo. A disfrutar tus alfajores con **Mulai 3 nueces.**

