

---

**Dulce Criollo:**  
**Alfajor Provinciano**

**Ingredientes**

200 g de harina  
5 yemas  
2 cucharadas de agua  
2 cucharadas de alcohol o anís  
20 g de grasa fina o manteca derretida  
cantidad necesaria de dulce de leche espeso

**Merengue**

4 tazas de azúcar molida  
2 tazas de agua fría  
4 claras batidas a nieve  
granas de colores para decorar

**Preparación**

Poner sobre la mesa, formando una corona la harina. En el centro, colocar las yemas, el agua, el alcohol o anís y unir todo añadiendo la grasa o manteca.

Trabajar mucho la masa, hasta que forme ampollitas y esté bien suave. Repartir en 6 u 8 bollitos y estirar cada uno, dando forma de disco lo más finos posibles. Pincharlos con un tenedor, colocar uno por uno en una placa enmantecada y cocinar en horno caliente, apenas unos minutos hasta que comiencen a tomar color. Dejarlos enfriar, encimarlos poniendo entre cada disco abundante dulce de leche, cubrir con el merengue y salpicar con granas de colores.

**Receta Auxiliar:** Merengue para cubrir el alfajor: Poner en una cacerola el azúcar y cubrir con el agua. Hacer hervir hasta que tome punto bolita. Batir a nieve las claras y añadir poco a poco, el almibar hirviendo. Batir hasta entibiar, perfumar, si desea con unas gotas de esencia de vainilla. Enfriar y cubrir el alfajor.