

ALFAJORES

INGREDIENTES:

- 300 gr de maicena
- 200 gr de harina leudante
- 150gr de azúcar
- 200 gr de manteca
- 3 yemas de huevo
- Esencia de vainilla
- Ralladura de limón
- Dulce de leche
- Coco rallado

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

En un bol, poner la manteca, el azúcar y unas gotitas de esencia de vainilla.

PASO 2:

Mezclar todo hasta que esté bien incorporado.

PASO 3:

Una vez que la mezcla sea parecida a una especie de pomada, agregar las 2 yemas de huevo y la ralladura de limón. Volver a batir.

PASO 4:

Tamizar la harina y la maicena y agregar a la mezcla.

PASO 5:

Una vez que los ingredientes secos estén bastante incorporados con los húmedos, colocar la masa en la mesada para seguir incorporandolos pero sin amasar.

PASO 6:

Dejar reposar la masa por 15 minutos aproximadamente.

PASO 7:

Pasado el tiempo, estirar la masa sobre la mesada enharinada.

PASO 8:

Con un cortante redondo, cortar las tapitas y colocar en una asadera..

PASO 9:

Llevar a horno pre calentado a 180°C por aproximadamente 10 minutos.

PASO 10:

Una vez que estén doradas, retirar del horno.

PASO 11:

Dejar que se enfríen para armar los alfajores, colocando sobre una tapita dulce de leche repostero y colocar otra por encima. Agregar el coco rallado alrededor.