# Alfajores Cordobeses

Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 115 Gramos
**Miel**: 75 Gramos
**Yemas**: 2 Unidades
**Harina 0000**: 180 Gramos
**Esencia De Vainilla**: Una pizca
**Azucar**: 150 Gramos
**Huevo**: 1 Unidad
**Almidón de Maíz**: 210 Gramos
**Polvo de hornear**: 30 Gramos

### Para el relleno

**Dulce de membrillo**: A gusto
**Dulce de higos**: A gusto

### Para la cobertura

**Jugo de Limón**: 1 Unidad
**Azucar impalpable**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Batir con lira *manteca*, azúcar, miel hasta *crema*.
- Agregar *huevo*, yemas y seguir batiendo.
- Añadir almidón de maíz, *harina*, polvo de hornear (todo tamizado) y seguir amasando hasta formar una masa blanda.
- Con palote estirar entre 2 papeles *manteca* bien fino y llevar a frío por 45 minutos.
- Cortar con aro de 10 cm y llevar a placa con papel *manteca* enmantecada con espacio entre masa y masa.
- Cocinar a 170ª C hasta que tomen apenas *color* en los bordes.

## Para el armado

- Armar los alfajores agregando el dulce elegido con manga
- Sobre rejilla bañarlos con el glaseado fluido apenas tibio (jugo de *limón* + azúcar impalpable hasta tener la textura deseada)
- Dejarlos orear a temperatura ambiente hasta que se seque el baño.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/alfajores-cordobeses-2**