

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 170^a 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>