

# Alfajores Cordobeses por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 150 grs

**Huevos:** 3 Unidades

**Malta:** 50 Gramos

**Polvo de hornear:** 10 Gramos

**Bicarbonato De Amonio:** 10 Gramos

**Harina:** 500 Gramos

**Margarina:** 120 Gramos

**Sal:** 5 Gramos

## Glaseado

**Azúcar impalpable:** c/n

**Jugo de Limón:** 300 c.c.

## Relleno

**Dulce de leche:** c/n

**Mermelada de frutos rojos:** c/n

## Preparación de la Receta

- Batir con lira *margarina* pomada, azúcar y agregar huevos de a uno, extracto de *malta* y trabajar hasta integrar.
- Mezclar *harina*, sal, bicarbonato de amonio, polvo de hornear y hacer un volcán en la mesada.
- En el centro agregar el batido de huevos y trabajar con 2 cornet hasta unir sin amasar demasiado.
- Estirar con palote de 1 cm de altura y con cortante de 6 cm de diámetro cortar las tapas.
- Colocar en placa de horno con silicona y dejar descansar en frío por 30 minutos.
- Cocinar en horno a 170° C por 15 minutos.

## Armado

- Armar los alfajores relleno las tapas pero dejando la parte plana para afuera.

- Rellenar con mermelada de frutos rojos y otros con dulce de leche
- Bañar con glasé sobre rejilla cubriendo todo el *alfajor* y dejar secar.

## Glaseado

- Calentar a baño maría *jugo* de *limón* y agregar abundante azúcar impalpable.
- Unir con batidor de alambre e ir agregando azúcar impalpable hasta obtener la densidad deseada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-cordobeses-por-juan-manuel-herrera>