

# Alfajores de Coco y Dulce de Leche

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Almidón de Maíz:** 45 Gramos

**Coco rallado:** 750 Gramos

**Manteca:** 300 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Azucar:** 375 grs

**Crema pastelera con leche de coco:** 300 Gramos

**Polvo de vainilla:** 1 cdt

## Relleno

**Dulce de leche:** c/n

**Ganache de coco:** c/n

## Preparación de la Receta

- En batidora cremas *manteca* y azúcar hasta obtener una textura cremosa y de *color* blanquecino.
- Polvo de vainilla y *crema* pastelera con leche de coco y batir hasta incorporar.
- En un bowl mezclar coco rallado, almidón de maíz, sal y de apoco añadirlo a la batidora trabajando a baja velocidad hasta integrar.
- Colocar la mezcla en manga con pico rizado y sobre bandeja de horno con lámina de silicona hacer círculos de 8 cm.
- Cocinar en horno a 170° C por 15 minutos hasta *dorar*.

## Armado

- Hacer alfajores con 2 tapas de coco rellenando algunos con ganache de coco y algunos con dulce de leche.