

Alfajorcitos de maíz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Ralladura de limón: 1 Unidad

Esencia De Vainilla: unas Gotas

Huevos: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 400 g

Levadura química: 15 g

Sal: 1 Pizca

Azucar glasé: 200 g

Brandy: 20 Ml.

Dulce de leche: 500 g

Harina: 200 g

Manteca pomada: 200 g

Coco rallado: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

mezclamos la harina, la levadura química y el azúcar

- Mica, el azúcar glasé, la *harina* de maíz, los huevos, la ralladura de *limón*, la pizca de sal, la esencia de vainilla, la *manteca pomada* en trozos y el brandy.
- Amasamos con las manos hasta obtener una masa lisa
- La tapamos con film y reservamos en la heladera hasta que esté fría.
- Cuando la masa se haya enfriado, la estiramos con un grosor de 1 cm y cortamos las tapas de *alfajor* con la ayuda de un aro de metal pequeño.
- Colocamos los círculos de masa sobre una bandeja de hornear cubierta con papel de horno.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos
- Retiramos del horno y dejamos enfriar.
- Colocamos dulce de leche en una tapa y con otra cerramos el *alfajor*
- Pasamos los bordes por coco rallado
- Repetimos la operación con el resto de las tapas.
- Servimos.