Alfajores de Maicena



Ingredientes

Para el relleno

Dulce de leche: 500 g

Coco rallado: Cantidad necesaria

Para las tapitas

Manteca: 200 g
Yemas: 3 Unidades
Leche en polvo: 100 g
Ralladura de 1 limón:
Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Almidón de mandioca: 100 g
Fecula De Maiz: 250 g
Premezcla autorizada para celíacos: 150 g
Azucar impalpable: 150 g

Preparación de la Receta

- Llevar a una batidora 200 gr de *manteca* con 150 gr de azúcar impalpable y batir hasta obtener un cremado
- A medio batido incorporar ralladura de 1 *limón* y 3 yemas
- Separadamente llevar a la mesada 100 gr de almidón de *mandioca*, 250 gr de fécula de maíz, 150 gr de premezcla autorizada para celíacos y 100 gr de leche en polvo.
- Por último añadir el cremado de azúcar, huevos y *manteca*
- Amasar con cuidado, usando la punta de los dedos y sin agregar otros medios líquidos hasta obtener una masa homogénea y firme.
- Estirar con palote, cortar círculos del tamaño deseado y disponer en placa enmantecada
- Hornear a 180 grados durante 15-20 minutos.
- Una vez fríos rellenar con dulce de leche y terminar los bordes con coco rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-fecula