

Alfajores de Maicena

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el armado:

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Coco rallado: Cantidad necesaria

Para la masa:

Manteca: 150 g

Yemas: 9 Unidades

Harina: 100 g

Maicena: 400 g

Ralladura de limón: 1 Unidad

Coñac: 2 cdas.

Polvo de hornear: 10 g

Azucar impalpable: 150 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos la *manteca* con el azúcar. Agregamos la ralladura, las yemas y el coñac.
- Luego, tamizamos los ingredientes secos y agregamos a la mezcla anterior. Tomamos la masa sin amasar mucho. Reservamos en heladera durante al menos 1 hora.
- Pasado ese tiempo, estiramos la masa hasta llegar a 7mm de espesor para los alfajores chicos y de 1 cm para los grandes.
- Cortamos la masa con un cortador.
- Colocamos en placas enmantecadas.
- Llevamos al horno a 180° C durante 10 minutos.
- Dejamos enfriar.
- Para el armado, unimos con dulce de leche pastelero dos tapas y pasamos los bordes por coco rallado.