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 az&uacute

- Car
- 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-maicena-2