Alfajores de maicena



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Polvo de hornear: 2 cdita.
Harina: 200 grs.
Yemas: 3 Unidades
Cognac: 1 cda.
Manteca: 150 g
Azucar: 150 grs.
Fecula De Maiz: 300 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Relleno

Pasta de avellanas y chocolate: 1 Frasco
Chocolate cobertura: 150 g
Coco rallado seco: 50 g
Nueces molidas: 50 g
Dulce de leche: 500 grs.

Preparación de la Receta

- En un bowl bata la *manteca* junto con el azúcar y añada el polvo de hornear, el bicarbonato, la esencia de vainilla, el cognac y mezcle bien.
- Incorpore las yemas batiendo de a una a la vez.
- Añada la fécula de maíz, el *harina* y mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.
- Sobre una mesada espolvoree un poco de fécula de maíz, y estire la masa con un palote de madera a unos 3 mm de espesor y luego corte círculos del tamaño deseado con ayuda de un cortapastas.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque la masa sobre una placa para horno y lleve a horno durante unos minutos.
- Retire y deje enfriar.

Relleno

- Corte el *chocolate* en trozos y derrita a baño maría.

- Rellene la mitad de los alfajores con dulce de leche y la otra mitad con pasta de avellanas.
- Pase el borde de alguno de ellos por las nueces picadas y el borde de los otros por coco rallado
- Coloque algunos alfajores sobre una rejilla con un plato debajo y cubra con el *chocolate* derretido
- Deje enfriar.

Presentación

- Presente los alfajores en un plato y sirva

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-maicena-3