Alfajores de Maicena por Juan Manuel Herrera

Ingredientes

Azucar impalpable: 150 Gramos
Coco rallado: c/n
Fecula De Maiz: 500 Gramos
Polvo de hornear: 10 Gramos
Yemas: 9 Unidades
Dulce de leche: c/n
Manteca pomada: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl batir *manteca* a blanco, agregar azúcar, yemas y seguir batiendo hasta formar una *crema*.
- Hacer una corona en la mesada con la fécula y agregar toda la preparación anterior, uniendo sin amasar.
- Dejar reposar por 30 minutos en la heladera.
- Estirar la masa hasta alcanzar un espesor de aproximadamente 1cm.
- Cortar discos con un cortante del tamaño deseado.
- Colocar en placas enmantecadas y hornear a 180º C 12 minutos.

Relleno

- Unir las tapas de a dos con dulce de leche repostero.
- Pasar por coco rallado para adherir en los bordes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-maicena-por-juan-manuel-herrera