Alfajores De Maicena Tradicional



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Coco rallado: Cantidad Necesaria
Esencia De Vainilla: Cantidad Necesaria
Ralladura de limón: Cantidad Necesaria
Maicena: 600 g
Yemas: 10 Unidades
Dulce de leche repostero: Cantidad Necesaria
Polvo para hornear: 25 g
Sal: Cantidad Necesaria
Azucar impalpable: 200 g

Preparación de la Receta

- Batir la *manteca* blanda con el azúcar impalpable hasta *blanquear*, agregar las yemas, la vainilla y la ralladura de *limón*.
- Tamizar los ingredientes secos y hace una corona
- Colocar el batido en el centro.
- Tomar la masa y unir sin amasar
- Dejar descansar durante 15 minutos, estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor
- Cortar las tapas del diámetro deseado.
- Colocarlas sobre placas enmantecadas y enharinadas.
- Hornear a 160° de 8 a 10 minutos
- No deben colorearse mucho
- Retirar y dejar enfriar sobre rejilla.

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