

# 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>