

Alfajores de maicena y santafecinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alfajores de maicena

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.

Azucar: 150 grs.

Yemas: 3 Unidades

Polvo para hornear: 2 cditas.

Ralladura de limón: 1 Unidad

Fecula De Maiz: 300 grs.

Manteca pomada: 250 grs.

Harina 0000: 200 g

Alfajores santafesinos

Agua tibia: 200 cc

Yemas: 4 Unidades

Harina 0000: 600 g

Sal: 1 cdita.

Manteca pomada: 150 grs.

Varios

Glasé Real: Cantidad necesaria

Dulce de leche: Cantidad necesaria

Coco rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Alfajores de maicena

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y mezcle.
- Incorpore luego las yemas de a una y la ralladura de *limón*
- Mezcle.

- En un recipiente mezcle el *harina* junto con la fécula de maíz, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio.
- Vierta los ingredientes secos a la preparación anterior
- Mezcle con movimientos envolventes hasta integrar y luego amase.
- Deje reposar unos 15 minutos
- Estire la masa hasta llegar a un grosor de 1/2cm
- Corte con un molde circular formando las tapas de los alfajores.
- Coloque en una placa para horno y cocine a fuego moderado hasta que comiencen a *dorar*.

Alfajores santafesinos

- Vierta en la mesada el *harina* en forma de corona, añada las yemas, la sal, la *manteca* y el agua
- Mezcle primero el centro y luego amase incorporando todos los ingredientes.
- Envuelva en papel film y lleve a la heladera durante 30 minutos.
- Retire y estire la masa bien fina
- Corte con un molde circular y pinche cada tapa con un tenedor
- Coloque en una placa para horno y cocine a fuego moderado.

Armado

- Coloque en una manga dulce de leche y rellene solo una de las tapas de los alfajores de **maicena**, luego tape con otra y espolvoree los bordes con abundante coco rallado.
- Rellene de la misma forma los alfajores santafecinos, (sin coco) y luego báñelos con glase real.

Presentación

- Sirva en una fuente ambos alfajores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-maicena-y-santafecinos>