

# Alfajores por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 150 grs

**Bicarbonato:** 2 grs

**Coco rallado:** c/n

**Extracto de vainilla:** 5 grs

**Harina:** 233 grs

**Limón para su ralladura:** 1/2 unidad

**Mantequilla:** 250 grs

**Azúcar Glas:** c/n

**Coñac:** 10 grs

**Dulce de leche:** 525 grs

**Yemas de huevo:** 5 Unidades

**Levadura en polvo:** 8 grs

**Maicena:** 300 grs

## Preparación de la Receta

- En un bol tamizar la *harina* de trigo, la *maicena*, la *levadura* en polvo y el bicarbonato.
- En un recipiente grande para batir, bata a velocidad baja la *mantequilla* y el azúcar hasta que queden bien cremosos.
- Agregar las yemas de *huevo* una por una, luego agregue la ralladura de *limón*, extracto de vainilla y coñac.
- Agregar la mezcla de *harina* lentamente hasta obtener una masa desmenuzada, pero fácil de manejar.
- Dividir la masa en dos pedazos para formar dos rectángulos.
- Envolver en papel film y guardar en el refrigerador por lo menos 1 hora.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Colocar la masa refrigerada sobre una superficie enharinada y con un rodillo enharinado extiéndala hasta obtener un grosor 0.5 cm.
- Cortar las galletas en números pares con un cortador de galletas *redondo* de 5 cm.
- Colocar sobre una bandeja con papel de horno y hornear 20 minutos.
- Dejar enfriar sobre una rejilla.
- Rellenar los alfajores con el dulce de leche y decorar con coco rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-por-andrea-dopico>