# Alfajores Tradicionales Cordobeses



Tiempo de preparación: 120 Min

## Ingredientes

**Almidón de Maíz**: 210 Gramos
**Bicarbonato De Sodio**: 1 Pizca
**Esencia De Vainilla**: 1 cdta
**Huevo**: 1 unidad
**Miel**: 75 Gramos
**Azucar**: 150 Gramos
**Yemas**: 2 Unidades
**Harina**: 180 Gramos
**Mantequilla**: 115 Gramos
**Polvo leundante**: 1 Pizca

### Glaseado

**Agua Caliente**: c/n
**Limón para su jugo**: 1 unidad
**Azucar impalpable**: 500 Gramos

### Relleno

**Dulce de leche**: c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- Batir *huevo*, yemas, azúcar y miel hasta punto letra.
- Agregar la *mantequilla* fundida tibia en forma de hilo
- Agregar *harina*, polvo *leudante* y bicarbonato
- Unir la masa sin amasar
- Reservar en freezer por mínimo de 2 horas .
- Estirar, espolvoreando almidón de maíz, de 4 mm cortar las tapitas de 4 cm de diámetro
- Cocinar a 170° C sobre placa ligeramente engrasada con *mantequilla* hasta que la base apenas tome *color*, alrededor de 8 minutos.
- Enfriar y rellenar las tapitas con dulce de leche en manga

- Bañar con glasé
- Escurrir y dejar secar

## Glaseado

- Mezclar azúcar impalpable, *jugo* de *limón* y si es necesario ir agregando agua hasta formar el punto deseado del glasé que debe sr fluído pero cubrir el *alfajor*.
- Dejar secar bien de un día al otro antes de consumir

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/alfajores-tradicionales-cordobeses**