

# 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 leudante:** 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 ser fluido 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>