



# Alfajores de Maicena

El acompañante ideal para un café o sobreposte

## Pasos

- Batir la manteca bien blanda con el azúcar, el azúcar aromatizada con vainilla, la cucharada de cognac y las yemas de huevo, hasta que se forme una crema homogénea.
  - Tamizar todos los secos (harina, maicena, polvo de hornear, y bicarbonato).
  - Unir todo hasta formar una masa homogénea.
  - Dejar reposar por 1/2 hora.
  - Estirar la masa a 1/2 cm de espesor.
  - Cortar las tapitas con un diámetro de unos 3 a 4 cm y colocarlas distanciadas entre sí a 1 cm en una placa limpia sobre papel de hornear.
- Hornear a temperatura media (150°C) alrededor de 10 / 15 minutos. Las tapitas tienen que quedar con la superficie blanca, y la parte que apoya sobre el papel debe quedar ligeramente dorada.
- Sacar del horno y dejar enfriar.
- Se aplica una buena capa de dulce de leche entre las tapas, se presionan estas suavemente hasta que se produzca un abultamiento de Dulce de Leche en su perímetro. Éste se aplasta haciendo rodar el alfajor por el coco rallado.

## Ingredientes (25 a 30 alfajores)

200g Manteca  
150g Azúcar  
300g Maicena  
200g Harina común  
100g Ralladura de coco  
½ paquetito de bicarbonato de sodio  
1 cucharada de cognac  
1 paquetito de polvo para hornear  
1 paquetito de azúcar aromatizada con vainilla  
3 Yemas  
Cáscara rallada de 1 limón  
1 frasco de Dulce de leche

Más recetas encontrará en:  
[www.productos-argentinos.at](http://www.productos-argentinos.at)

Su almacén argentino en Austria!

