



Alfajores de Maicena

Description

Ingredientes :

150 gramos de manteca

1 cucharada sopera de edulcorante (yo uso sucralight)

2 huevos

ralladura de un limÃ³n

1 cucharadita de vainilla

1 cucharadita de polvo de hornear

300 gramos de almidÃ³n de maÃ­z (maicena)

100 gramos de harina

dulce de leche (cantidad necesaria)

coco rallado (cantidad necesaria)

PreparaciÃ³n :

Batir la manteca con el edulcorante ,agregar la ralladura de limÃ³n y la vainilla, incorporar los huevos de a uno batiendo con tenedor constantemente hasta lograr una crema bien homogÃ©nea.

Por otro lado unir todos los ingredientes secos y cernir , agregar a la manteca batida hasta lograr una masa ,hacer un bollo , envolverla en papel film y llevar a heladera por 1/2 hora.

Precalentar el horno a 160 Â° , retirar la masa de la heladera , colocar maicena en la mesada para luego estirar la masa de medio cm aproximado de espesor y cortar las tapitas a gusto, colocarlas en

placa enmantecada y llevar a horno hasta que se vean secas y levemente doradas abajo.

retirarlas enseguida de la placa y colocar dulce de leche en una de las tapitas de manera que al colocar la tapita de arriba sobresalga un poco el dulce de leche y rodarlos por coco rallado y listo!!!!

Quedan deliciosos

default watermark