



RECETA ARGENTINA



Alfajores argentinos

Ingredientes:

- 9 yemas de huevo
- 150 gr. mantequilla
- 150 gr. azúcar glas.
- 1 limón rallado
- 500 gr. maicena
- 1 cucharadita de levadura Royal



Receta :

- Batir 150grs de manteca con 150grs de azúcar glas.
- Luego ir agregando de una en una las yemas hasta un total de 9 yemas mientras se bate.
- Añadir la esencia de vainilla y la ralladura de limón.
- Aparte tamizar 500 grs de maizena con la cucharadita de polvo para hornear (Royal).
- Añadir 500 grs de maizena y una cucharadita de levadura royal.
- Posteriormente dejamos descansar la masa como mínimo 1 hora. en la nevera.
- Una vez enfriada pasamos a estirar la masa, dejando unos 50 cm de altura, cortamos la masa con un molde que tengamos redondo, para realizar los alfajores.
- Colocamos todos los alfajores cortados en una placa de horno entre 170° a 180° grados, aproximadamente unos 4 a 5 minutos, controlando que no se quemen. La masa no se debe de dorar pero si debe de estar hecha por dentro.
- Posteriormente los sacamos del horno, dejándolos enfriar.
- Una vez enfriados los alfajores se pasará a poner una capa de dulce de leche entre los dos alfajores y se le añadirá también algo de coco rallado. **!Buen provecho!**