

Receta de Alfajores

Ingredientes:

1 y 2/3 taza de Maseca
1 y 1/3 taza de Harina
2/3 taza de margarina
3 Yemas de huevo
150 gr. Azúcar (o al gusto)
1 cucharada Levadura (polvo de hornear)
Coco rallado
Ralladura de limón
Esencia de vainilla (opcional)
Dulce de leche para el relleno

Procedimiento:

1. En un bol echamos la margarina, a temperatura ambiente, junto con el azúcar y batimos. Añadimos las yemas una a una. Si nos gusta con sabor a vainilla, le echamos un poquito de esencia.
2. Tamizamos sobre la mezcla anterior la harina, la Maseca, la levadura y la ralladura de limón. Revolvemos bien y dejamos reposar media hora, si quieres lo puedes poner en la nevera para que se endurezca, enrollada en papel film.
3. Extendemos la masa con un rodillo dejando un grosor de medio centímetro y con un molde redondo vamos cortándolo. Engrasamos la bandeja del horno y espolvoreamos un poco de harina, o ponemos un papel para ello, colocamos encima los discos de la masa y lo horneamos a 180° de 7 a 10 minutos (depende del horno). No dejar que dore porque tiene que quedar blanditos. 4. Sacarlos, rellenar con dulce de leche una tapa, le ponemos la otra encima y rebozamos con coco rallado por los bordes.