



Alfajores

Por tipo de receta, Galletas, Por sabores

Ingredientes

Para el relleno

- Media porción de dulce de leche hecho en casa. (Para hacer esto, cocinar a Baño María una lata de leche condensada por 2 horas y 30 minutos, para indicaciones más detalladas de esta receta hacer click en el enlace dado en el post.) – (Se puede sustituir por arequipe)

Para los alfajores

- 156 g (1 1/4 tazas) de Maicena (fécula o almidón de maíz)
- 1 taza de harina todo uso
- 1 tsp de cucharadita de polvo de hornear
- 113 g (1/2 taza) de mantequilla sin sal
- 150 g de azúcar
- 2 amarillas de huevo
- 2 tbsps de ron dorado (si no se quiere usar alcohol, se puede sustituir por agua o leche. El resultado final no tiene sabor a licor)

Opcional

- Coco rallado para decorar.

Preparación

- Preparar el dulce de leche de acuerdo a las instrucciones dadas. Si se quieren indicaciones más profundas leer el post de dulce de leche, el enlace directo se encuentra en el post.
- Cuando el dulce de leche se haya enfriado, comenzar con la preparación de los alfajores. Preparar 2 bandejas aptas para horno con papel vegetal o papel antiadherente para hornos.
- En un bowl mediano unir la maicena, la harina y el polvo de hornear. Mezclar hasta que se incorporen y apartar.
- Batir la mantequilla y el azúcar en un bowl mediano a velocidad media hasta obtener una consistencia cremosa. Agregar las amarillas, una a una, y mezclar bien en cada adición. Añadir el ron y mezclar hasta que se haya incorporado.
- Con una cuchara de madera agregar la mezcla de maicena a la mezcla de mantequilla y mezclar hasta obtener una masa suave. En caso de que quede demasiado suave (no debe estar líquida), agregar un poco más de harina (con cuidado, la masa debe ser manejable)
- Enharinar las manos y formar una bola con la masa. Cubrirla con film plástico transparente de cocina y refrigerar por 30 minutos.

- Cuando falten 15 minutos para que se acabe el tiempo de refrigerado precalentar el horno a 170°C.
- Retirar la masa de la nevera/heladera y estirla con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga aproximadamente 1 centímetro de espesor. Usando un cortador de galletas (de no más de 5 centímetros de diámetro) hacer círculos por la superficie e ir colocándolos en las bandejas preparadas previamente. Deben estar ligeramente separados (al menos unos 3 centímetros) porque crecerán un poco en el horno y no se quiere que se peguen. Debe volverse a unir la masa en una bola y estirar de nuevo varias veces hasta haber hecho aproximadamente 40 círculos (que producirán 20 alfajores).
- Hornear los círculos por 10 minutos. No deben dorarse. Retirarlos del horno y colocarlos en una rejilla de enfriar.
- Cuando se hayan enfriado, untar aproximadamente 1 cucharadita de dulce de leche en la parte plana de la mitad de una galleta y unir con otra haciendo una especie de sándwich. Repetir el proceso con el resto de galletas.
- De así desearlo, dejar que el dulce de leche del relleno chorree por los lados o untar un poco más todo alrededor a fin de poder pasar los sándwiches por el coco. Servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/455>