



# Alfajores de Maicena

ESCUELA DE REPOSTERÍA

*dulces ilusiones*



## Alfajores de Maicena

### INGREDIENTES:

150 GR. DE MANTEQUILLA  
150 GR. DE AZÚCAR  
2 YEMAS  
1 HUEVO  
200 GR. DE MAICENA  
250 GR. DE HARINA DE TRIGO  
1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR  
RALLADURA DE CÁSCARA DE UN LIMÓN

### RELLENO:

½ KG DE DULCE DE LECHE PASTELERO  
100 GR. DE COCO RALLADO

### PREPARACIÓN:

PRECALENTAR EL HORNO A 180°C.

TAMIZAR LA HARINA CON LA MAICENA Y EL POLVO DE HORNEAR. HACER UNA CORONA SOBRE LA MESA. BATIR LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESTE CREMOSA. AGREGAR LAS YEMAS UNA A UNA. EL HUEVO Y LA CÁSCARA DE LIMÓN RALLADA. MEZCLAR BIEN E IR TOMANDO DE A POCO LA CORONA DE HARINA HASTA FORMAR UNA MASA SUAVE.

EXTENDER SOBRE LA MESA ENHARINADA HASTA DEJARLA DE MEDIO CENTÍMETRO DE ESPESOR. CORTAR DISCOS DEL TAMAÑO DESEADO. COLOCARLOS EN PLACAS LIGERAMENTE ENGRASADAS Y LLEVAR A HORNO ALREDEDOR DE 10/12 MINUTOS O HASTA QUE EL BORDE DE LOS DISCOS COMIENCE A DORARSE.

DEJAR ENFRIAR LOS DISCOS Y UNIR DE DOS EN DOS CON ABUNDANTE DULCE DE LECHE. EMPAREJAR LOS BORDES Y PASARLOS POR COCO RALLADO.



## Alfajores de chocolate

### INGREDIENTES:

350 GR. DE HARINA  
1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR  
1 CUCHARADA DE CACAO AMARGO  
150GR DE MANTEQUILLA  
3 YEMAS  
1 CUCHARADITA ESENCIA VAINILLA  
100 GR AZÚCAR

### RELLENO:

1/2 KG DE DULCE DE LECHE PASTELERO

### COBERTURA:

500 GR DE CHOCOLATE PARA POSTRES  
2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

### PREPARACIÓN:

TAMIZAR LA HARINA CON EL POLVO DE HORNEAR Y EL CACAO. HACER UNA CORONA SOBRE LA MESA. BATIR LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA QUE ESTE CREMOSA. AGREGAR LAS YEMAS UNA A UNA. Y LA ESENCIA DE VAINILLA. MEZCLAR BIEN E IR TOMANDO DE A POCO LA CORONA DE HARINA HASTA FORMAR UNA MASA SUAVE.

EXTENDER SOBRE LA MESA ENHARINADA HASTA DEJARLA DE MEDIO CENTÍMETRO DE ESPESOR. CORTAR DISCOS DEL TAMAÑO DESEADO. COLOCARLOS EN PLACAS LIGERAMENTE ENGRASADAS Y LLEVAR A HORNO ALREDEDOR DE 10/ 12 MINUTOS O HASTA QUE EL BORDE DE LOS DISCOS COMIENZE A DORARSE.

UNA VEZ FRÍOS LOS RELLENAMOS CON DULCE DE LECHE PASTELERO Y LOS COLOCAMOS SOBRE UNA REJILLA. FUNDIMOS EL CHOCOLATE CON LA MANTEQUILLA Y LOS CUBRIMOS. DEJAMOS QUE ENFRÍE LA COBERTURA Y LISTOS PARA SERVIR.