



ALFAJORES DE MAICENA

Instrucciones:

- En un bol grande, tamiza las harinas (maicena y harina de trigo) junto con el polvo de hornear.
- Agrega el azúcar glas y la ralladura de limón (si decides usarla) a los ingredientes secos.
- Incorpora la manteca (o mantequilla) a temperatura ambiente y mézclala con una batidora hasta que tenga una textura arenosa.
- Añade las yemas de huevo y la esencia de vainilla. Mezcla hasta que se forme una masa homogénea. Si la masa está muy seca agrega una cucharadita de leche.
- Amasa un poco para que la masa quede bien integrada, pero sin trabajarla demasiado para que los alfajores queden suaves.
- En una superficie plana y ligeramente enharinada, estira la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de unos 5mm.
- Utiliza un cortante en forma de corazón para cortar las galletas.
- Acomoda las formas en una bandeja con papel manteca.
- Precalienta el horno a 180°C (350°F).
- Hornea durante 10-12 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes.
- Una vez listos, sácalos del horno y deja que se enfríen.
- Rellena y decora tus alfajores a gusto!



Ingredientes:

- Maicena- 2 tazas
- Harina de trigo - 1 taza
- Azúcar glas (tamizada) - 1 taza
- Manteca - 150 gramos
- Yemas de huevo - 2
- Esencia de vainilla - 1 cucharadita
- Polvo de hornear - 1 cucharadita
- Ralladura de limón
- Leche 3-4 cucharadas
- Ingredientes para el relleno:
- Dulce de leche
- Coco rallado (opcional, para cubrir los alfajores)

Celestina

— BAZAR & DECO