

Creador: yayi bormen



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Alfajores argentinos.... muy sencillos de hacer(si los hice yo lo puede hacer cualquiera...) ... no apto para golosos, se comen solos.... que ricos... la receta la saqué de Orlando Oramas

Ingredientes para 6 personas :

- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 250 gr de harina de maicena o de maiz
- 100 gr de harina
- 2 cucharadas de coñac
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- la ralladura de un limón
- 1/2 cucharadita de sal
- dulce de leche
- coco rallado

Preparación:

Paso 1

Sacamos la mantequilla la noche anterior y la dejamos a temperatura ambiente; batimos la mantequilla con el azúcar; agregamos las yemas de huevo una a una y batimos con cada adición; añadimos la ralladura de limón y el coñac; agregamos poco a poco la harina tamizada junto con la harina de maíz, la levadura y la sal; mezclamos bien pero sin amasar hasta conseguir una masa homogénea; hacer una bola y dejar reposar 30 minutos.

Paso 2

Estiramos la masa sobre una mesa de modo que quede de un grosor de medio cm. y cortamos discos de 5 cm; engrasamos una placa de horno y la espolvoreamos con harina, retiramos el sobrante; colocamos sobre ella los discos de masa y metemos en el horno precalentado a 180° durante unos 15 minutos; dejamos enfriar, rellenamos con dulce de leche y rebozamos con coco rallado.