

Alfajores de maicena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 55min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 20

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/alfajores-de-maicena>

Preparación

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa. Se agrega la yema y el huevo, batiendo bien. Se agrega la cáscara de limón. Se tamizan juntos la fécula de maíz, la harina y el polvo royal y se agregan a la preparación anterior. Se amasa ligeramente sobre tabla enharinada hasta que la masa quede lisa y se deja descansar 15 minutos, se estira de 1/2 cm. de espesor y se corta con un cortapastas redondo. Se colocan sobre una placa de horno enmantecada y se cuecen en horno moderado durante 15 minutos, no dejándolos tomar color. Una vez fríos se unen de a dos con dulce de leche y se pasan los bordes por coco rallado.

Ingredientes

- 100 grs. Manteca
- 150 grs. Azúcar
- 1 Yema de huevo
- 1 Huevo
- Cáscara rallada de 1 limón
- 1 1/4 taza/s Fécula de maíz
- 60 grs. Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 250 grs. Dulce de leche
- 3 cucharada/s Coco rallado

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Masas, Otro, Dulces

