

ALFAJORES DE MAICENA

Esta receta es de un recetario de royal

Ingredientes:

- 100 grs. de manteca
- 3/4 de taza de azúcar(150 grs.)
- 1 yema de huevo
- 1 huevo
- cascara rallada de 1/2 limón
- 1 1/4 tazas de fécula de maíz(150 grs.)
- 1/2 taza de harina (60 grs.)
- 1 cucharadita de polvo royal
- 250 grs. de dulce de leche
- 3 cucharadas de coco rallado

Preparación:

Se bate la manteca con el azúcar hasta que esté cremosa.

Se agrega la yema y el huevo, batiendo bien. Se agrega la cascara 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 una tabla enharinada hasta que la masa quede lisa y se deja descansar 15 minutos, se estira 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 frios se unen de a dos con dulce de leche y se pasan los bordes por coco rallado.

