

Alfajores de Maicena

Hace unos 30 sándwiches pequeños

2 tazas y 1/3 (290 gramos) de maicena
1 taza (140 gramos) de harina para todo uso
¼ cucharadita (2 gramos) de sal
½ cucharadita (2 gramos) de levadura en polvo
½ cucharadita (4 gramos) de bicarbonato de sodio
1 taza (230 gramos) de mantequilla sin sal - ablandada
1 ½ tazas (300 gramos) de azúcar
3 yemas de huevo
1 Cucharada (15 ml) de brandy o vodka
½ cucharadita (2,5 ml) de vainilla
½ cucharadita (2,5 ml) de ralladura de limón
dulce de leche
Coco sin rallar sin endulzar

Caliente el horno a 350 grados F (176 C) y forre sus hojas de hornear con papel de pergamino o esteras de silicio. Extienda un poco de coco rallado en un plato.

Mezcle la maicena, la harina, la sal, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio en un recipiente y dejarlo a un lado.

Haga una crema de la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa y pálida. Añadir las yemas de huevo y mezclar. Agregue el brandy, el extracto de vainilla y la ralladura de limón. Mezclar bien.

Agregue los ingredientes secos y mézclelos sin sobre batir. Una vez que todos los ingredientes secos se incorporan utilizar sus manos limpias para juntar bien la masa. Formar dos bolas de masa.

Espolvoree un poco de maicena y harina en un contador limpio y despliegue su masa - 1 bola a la vez. Corte su masa en círculos con un cortador de galletas o el borde de un vaso. El tamaño de galleta lo decide Ud. Reutilizar cualquier resto de masa.

Coloque la galleta alrededor de una pulgada de distancia en la hoja de hornear y hornear durante 8 a 9 minutos. Tan pronto como la parte de abajo este ligeramente dorada sus galletas están listas. No las cocine demasiado. Seguirán siendo suaves y se endurecerán mientras se enfrían.

Una vez que las galletitas estén completamente enfriadas, añada una generosa cantidad de dulce de leche en una y cúbrala con otra. Apriete ligeramente para que el dulce de leche salga a los lados. Toque los lados con el coco rallado para servir. ¡Disfrutar!