



## Alfajores

Es una galleta crujiente rellena de cajeta o manjar de leche, como se dice en otros países. Es fácil y rica, seguro te lucas con ellas.

La primera vez que las probé fue en una tienda argentina y estaban deliciosos, luego les puse más atención y hay muchos lugares donde los venden, cada quién con su versión en diferentes tamaños, otros mas golosos con cobertura de chocolate oscuro o blanco. La decoración es a tu gusto y ocasión.

### Ingredientes

300 gr Maicena  
200 gr Harina  
200 gr Manteca vegetal (INCA)  
150 gr Azúcar  
3 Pz Yema de Huevo  
2 c Polvo para hornear  
1 c Esencia de vainilla  
Pizca Sal  
1 C Ralladura de Cascara de limón  
300 gr Dulce de Leche

\* Cantidad al gusto  
+ Cantidad necesaria

### Pasos de Elaboración



- 1 - En un bowl agregar todos los ingredientes secos, como harina, fécula de maíz o también llamada maicena, azúcar, sal, polvo para hornear y tamizarlos pasando por un colador.
- 2 - Batir la manteca con el azúcar hasta conseguir se suavice y haga pequeñas burbujas, puede ser a mano o con batidora de gancho.
- 3 - Agregar las yemas de huevo a la mezcla de manteca e integrar.
- 4 - Poco a poco agregamos los ingredientes secos e integrar con las manos.
- 5 - Reposar un poco en el refrigerador (20min) para lograr estabilizar las grasas y cortar más fácil la masa.
- 6 - Extender la masa con ayuda de un rodillo dejando un grosor de 0.5cm y el diámetro dependerá de tu cortador de galletas, el clásico es circular de alrededor de 4cm.
- 7 - Colocar sobre una placa con papel encerado o previamente engrasada.
- 8 - Hornear a 180°C, el tiempo dependerá mucho del tamaño, yo lo deje solo 10 minutos, puedes estar observando hasta que cambien ligeramente de color.
- 9 - Retirar del horno y dejar enfriar un poco antes, porque se te pueden quebrar o desboronar si están aún calientes.
- 10 - Retirar del horno y dejar enfriar un poco antes, porque se te pueden quebrar o desboronar si están aún calientes.
- 11 - Ya frías las galletas procedemos a rellenarlas con el dulce de leche, puedes colocarlo en una duya con manga para evitar derrames o con una cuchara pequeña. Decora con chocolate o azúcar glass.