

Alfajorcitos de maicena

Ingredientes

Masa

Margarina	50 g
Azúcar	35 g
Yema	1 u
Maicena	85 g
Polvo para hornear	4 g
Harina	40 g
Esencia de vainilla	5 cc
Ralladura de limón	a gusto
Sal	1 pizca

Relleno y decoración

Dulce de leche repostero	200 a 300 g
Coco rallado	c/n

Procedimiento

Masa: Batir la margarina con el azúcar.

Añadir la esencia y la ralladura.

Agregar el huevo y continuar batiendo.

Incorporar en dos veces los ingredientes secos.

Unir sin amasar y dejar enfriar en la heladera, envuelta en papel film.

Estirar, cortar y hornear a 180°C hasta apenas dorar.

Una vez frías las tapas, armar los alfajores.

Decorar con coco rallado.

Envolver y mantener en lugar fresco y seco.

Consumir a partir de las 48hs y conservar a temperatura ambiente hasta 1 semana

*** Todas las recetas son exclusivas de las clases Flopi Diaz ***