



Dificultad:
Media



Porciones:
25



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	285 Kcal
Proteínas:	3.2 g
Grasa Total:	41.4 g
Colesterol:	11,2 mg
H. de Carbono:	55.4 g
Fibra Dietética:	0,42 g
Sodio:	117 mg

ALFAJORES DE MAICENA

Ingredientes

- 1 $\frac{3}{4}$ Taza de harina (200 g)
- $\frac{1}{2}$ Cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 Tazas de maicena (250 g)
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de azúcar flor
- Ralladura de un limón
- $\frac{3}{4}$ Pan de mantequilla (200 g)
- 3 Huevos
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- $\frac{1}{2}$ Kilo de manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- Junta todos los ingredientes secos en un bowl como harina, bicarbonato de sodio, maicena y azúcar flor y el polvo de hornear IMPERIAL®. Añade la ralladura de limón junto con la mantequilla. Comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas irregulares. Luego, agrega los huevos, con la esencia de vainilla y aprieta la mezcla con tus manos hasta conseguir una masa firme de textura compacta. Cubre la preparación con papel film y refrigera durante 15 min.

2.- Luego, estira la masa con la ayuda de un uslero sobre una mesa previamente enharinada, dejando la masa de un grosor de 3 a 4 mm. De inmediato corta piezas circulares de 6 a 8 cm de diámetro. Tómalos con cuidado ayudándote con una espátula y déjalos uno al lado de otro sobre una lata de horno previamente enmantecada. Lléalos a horno pre-calentado a 180°C y hornéalos durante 15 minutos hasta cocerlos completamente y dorar suavemente la superficie.

3.- Una vez listos, retíralos del horno y espera a que se entibien. Luego, desmóldalos con cuidado para que no se rompan y déjalos enfriar. De inmediato rellena con manjar NESTLÉ® idealmente con la ayuda de una manga pastelera, pegando dos masas y pasa sus bordes por coco

rallado o decóralos con glasé con diseños para alguna celebración como indica la foto. Una vez listos deja reposar los alfajores durante un par de horas y disfrútalos cuando quieras.

Nota

Aconsejamos usar una manga pastelera al momento de rellenar para evitar que las masas se rompan ya que son muy delicadas.

