



# Alfajores de almidón de maíz

⇒ LOS CLÁSICOS Y DE CACAO ⇐

## Ingredientes

### Masa

- 150 g de manteca
- 150 g de **azúcar impalpable Chango**
- 9 yemas
- 1 cuchara (de té) de coñac
- 1 cuchara (de té) de esencia de vainilla
- 1 cuchara (de té) de ralladura de limón
- 100 g de harina 0000
- 400 g de **almidón de maíz Chango**
- 15 g de polvo de hornear
- ½ cuchara (de café) de sal

### Armado

- Dulce de leche repostero
- **Coco rallado Chango**

### Versión cacao

- Reemplazar 40 g de **almidón de maíz Chango** por 40 g de cacao amargo.

## Preparación

### Masa

Batir la manteca blanda con el **azúcar impalpable Chango** hasta blanquear • Agregar las yemas, el coñac, la vainilla y la ralladura de limón • Tamizar los ingredientes secos y hacer una corona • Colocar el batido en el centro • Unir todos los ingredientes hasta formar una masa suave • No amasar para que las tapas de los alfajores no se deformen • Dejar descansar durante 15 minutos • Estirar la masa hasta dejarla de 5 o 6 mm de espesor • Cortar las tapas del diámetro deseado • Colocarlas sobre placas enmantecadas y enharinadas • Hornear a 180°C de 8 a 10 minutos (depende del diámetro) • No deben dorarse mucho • Retirar y dejar enfriar sobre rejilla.

### Armado

Unir las tapas de a dos con dulce de leche repostero. Adherir **coco rallado Chango** a los costados.

*¡Tip!*

- Estos alfajores son ideales para el desayuno o la merienda.