

Alfajores de maicena

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/?p=438>

Fecha de publicación: 20/03/2013

Raciones: 40 alfajores pequeños (aprox.) **Preparación:** 1 hora y 30 min (aprox.)

Ingredientes

Para la masa:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	200 gr		de mantequilla pomada
	180 gr		de harina
	180 gr		de harina de maíz (maicena)
	200 gr		de azúcar blanco granulado
		1 c/p	de levadura química (impulsor)
			ralladura de un limón grande
2	40 gr		de yemas de huevo (L)
1	60 gr		huevo entero (L)

Para el relleno y la decoración:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
		cantidad suficiente	de dulce de leche pastelero
1 chorrito		cantidad suficiente	de leche (si el dulce es muy espeso)
		cantidad suficiente	de coco rallado

Preparación

Galletas:

1. En un bol, mezclar bien todos los ingredientes secos excepto el azúcar. O sea: la harina, la fécula de maíz y la levadura. Reservar la mezcla.
2. Batir la mantequilla y el azúcar con las varillas de la batidora eléctrica (o a mano) hasta que la mezcla esté cremosa.
3. A continuación añadir a la mantequilla en primer lugar las yemas de una en una y después el huevo entero ligeramente batido. Hay que asegurarse de que queden bien incorporados a la masa.
4. Limpiar bien la piel de un limón y rallarla encima de la mezcla de mantequilla, azúcar y huevos.
5. Con una cuchara de madera, incorporar poco a poco la mezcla de harina y levadura reservada. Dejar de revolver cuando la textura de la masa sea homogénea.
6. Dividirla en cuatro partes, darles forma rectangular plana, envolverlas con film de cocina por separado y reservarlas en la nevera un mínimo de 30 minutos.
7. Sacar una parte de la nevera, enharinar la superficie de trabajo y el rodillo y estirar la masa hasta conseguir un grosor de entre medio y un centímetro. Formar las galletas con la ayuda de un cortapastas redondo pequeño (de unos 4 cm de diámetro). Colocarlas en una bandeja de horno forrada con papel

antiadherente. Formar una bola con las sobras intentando manipular la masa lo mínimo posible, volver a estirla y cortar galletas hasta terminarla.

8. Dejar la bandeja en la nevera unos minutos para que las galletas conserven la forma durante la cocción. Mientrastanto, precalentar el horno a 170 °C con calor arriba y abajo.
9. Hornear las galletas entre 5 y 10 minutos. El tiempo de cocción es muy variable: depende del horno, del diámetro y del grosor de las galletas. Al observarlas, se nota que durante los primeros minutos se forma una prima capa aceitosa en la superficie. Después se secan de los bordes y, finalmente, pierden la humedad en el centro. Sacarlas del horno cuando ya no estén húmedas pero aún no hayan empezado a tostarse. Deben quedar blancas pero hechas.
10. Dejarlas enfriar encima de una rejilla y, si no se usan enseguida, guardarlas en una lata hermética o un *tupper*.

Montaje:

1. Emparejar las galletas según las medidas. Dejarlas boca abajo en la superficie de trabajo.
 2. Si el dulce de leche es muy espeso, mezclarlo en el fuego con un chorrito de leche hasta que tenga la textura idónea para escudillar con la manga.
 3. Rellenar una manga con boquilla redonda de 5 mm con el dulce de leche. Empezando por el centro, poner un cordón de dulce en forma de espiral en la mitad de las galletas. Taparlas con su pareja.
 4. Si se prefieren los *alfajores* de aspecto clásico, poner otro cordón de dulce de leche en la junta de las galletas, de forma que sobresalga y, con un cuchillo de punta redonda, distribuirlo por todo el borde. Si se prefieren los alfajores con un aspecto más sobrio, se pueden dejar tal cual, sólo con el relleno.
 5. Pasar los alfajores por coco rallado y guardarlos en un *tupper* en la nevera para que el dulce de leche coja cuerpo. Es mejor consumirlos al cabo de unas horas, a temperatura ambiente.
-