



## *Paso a Paso*

### Alfajores con Dulce de Leche

**Descripción:** Alfajores con dulce de leche.

- Ingredientes:**
- 100 gr. Harina de trigo
  - 150 gr. de Fécula de Maíz
  - 75 gr. de Azúcar
  - 100 gr. de Mantequilla sin sal
  - 1 cucharadita de Levadura química
  - La ralladura de medio limón
  - 1 huevo talla S
  - 1 cucharada de Coñac
  - ½ cucharadita de esencia de vainilla



**Preparación:** Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 180° C .

Se recomienda rellenar con delicioso Dulce de Leche, la receta también la podrás encontrar en nuestro recetario.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar un delicioso Alfajores en sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



1



Lo primero, batimos muy bien la mantequilla y el azúcar.

2



Luego agregamos la ralladura del limón.

3



Añadimos el coñac y la vainilla. Batimos hasta tener una emulsión homogénea.

4



Tamizamos previamente la harina de trigo, la fécula de maíz y la levadura. Hacemos un pequeño agujerito en el medio y colocamos la mezcla de la mantequilla, limón, azúcar, coñac y la vainilla.

5



Luego, añadimos el huevo.

6



Amasamos muy bien con las manos hasta obtener una masa lisa y homogénea.

7



**Estiramos la masa con un grosor de 0,5 cm. y con la ayuda de un cortador redondo hacemos nuestros alfajores.**

8



**Llevamos al horno previamente calentado a 180°C por unos 10 minutos. Rellenamos con un delicioso dulce de leche y dejamos reposar como mínimo unas 12 horas dentro de un envase hermético.**