COCINA EN CASA

Alfajores de maicena (Uruguay)

Fuente: bonviveur.es

Dos capas de galleta suave, una de dulce de leche y un borde de coco rallado componen uno de los alfajores más populares en Uruguay: el alfajor de maicena.

Ingredientes:

* 300 g de almidón de maíz o harina fina de maíz
* 200 g de harina de trigo
* 200 g de mantequilla
* 150 g de azúcar
* 3 yemas
* 2 cucharaditas de impulsor químico
* ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
* ½ cucharadita de esencia de vainilla
* 1 cucharadita de ralladura de limón
* 400 g de dulce de leche (preferiblemente repostero)
* 50 g de coco rallado

Preparación:

* Calentar el horno a 180 ºC. Unir en un bol el almidón de maíz, la harina, el impulsor químico y el bicarbonato de sodio.
* En otro bol, batir la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta conseguir la consistencia de una crema. Añadir las yemas e integrar bien. Añadir la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Incorporar los ingredientes secos en tandas.
* Volcar en la encimera y unir (no amasar) los ingredientes con las manos hasta obtener una masa homogénea y prácticamente lisa. Estirar con un rodillo hasta que tenga 1 cm de espesor.
* Cortar círculos de unos 5 cm de diámetro. Unir los recortes y repetir el proceso
* Colocar los discos en una placa de horno con papel vegetal y hornear entre 6 y 10 minutos. Debe quedar dorada la base y blanca la superficie. Dejar enfriar.
* Una vez fríos, untar la mitad con dulce de leche. Tapar con los discos restantes a modo de sándwich.
* Cubrir con cuidado con un poco de dulce de leche los bordes de los alfajores. Rodar en un plato con el coco rallado.

