

Alfajores sin huevo ni leche



Ingredientes:

- 80g de Harina de Trigo Todo Uso
- 185g de Maicena
- 90g de Azúcar Impalpable
- 100g de Mantequilla
- 1/2 cucharada de Polvo para Hornear
- De 5 a 6 cucharadas de agua
- Coco Rallado
- 125 de Arequipe
- Azúcar Impalpable para decorar

Preparación:

CON ESTA RECETA TE SALEN 48 TAPITAS, 24 ALFAJORES:

- Mezclar la Mantequilla con el Azúcar Impalpable, después añadir la vainilla y luego añadir poco a poco una a una las cucharadas de agua.
- Tamizar la Harina de Trigo, la Maicena y el polvo para Hornear. Añadir a nuestra mezcla anterior sin amasar, esta tarea la realizaremos con una cuchara, no te preocupes esta mezcla es casi polvo, la llevaremos 30 minutos al refrigerador.
- Precalentar el horno a 180°C.
- Pasados los 30 minutos sacaremos la mezcla de la nevera y la extenderemos en una superficie limpia y seca, con un grosor de 1/2 cm aproximadamente, cortar círculos de 3 cm de diámetro y los colocaremos en una bandeja engrasada con Mantequilla.

Alfajores sin huevo ni leche

- Hornear de 10 a 13 min, sabremos que están listos cuando se blanqueen y cuando al mover la bandeja salga solos, dejar enfriar sobre una rejilla o en su defecto sobre un plato.
- Rellenar cada uno con arequipe, colocar un poco de arequipe en los bordes, rodar sobre el Coco Rallado y espolvorear Azúcar Impalpable.
- ¡Ahora si! A disfrutar de estos deliciosos alfajores.