Centro educativo integral Las Dalias
Fundación Coanil Educa
Viña del Mar

Alfajores

(receta de alfajores argentinos de maicena con manjar)



Hoy vamos a preparar alfajores, pero haremos los típicos alfajores de maicena argentinos, un dulce delicioso, con una masa que se deshace en la boca, rellenos con manjar y decorados con coco.

Como seguro sabes, hay muchas clases de alfajor, porque son un dulce que se realiza en muchas partes de Latinoamérica. Una curiosidad: el nombre alfajor viene del árabe, pero el dulce argentino poco tiene que ver con los alfajores que se preparan en algunas zonas de España.

Ingredientes (para 25-30 alfajores)

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 g de azúcar
- 3 yemas
- 1 cucharada de coñac
- 300 g de maicena
- 200 g de harina de trigo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvos de hornear (tipo Royal)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de 1 limón
- manjar, de preferencia repostero
- Coco rallado

Carmen Gloria Ponce Villavicencio
Educadora diferencial
carmen.ponce@coanil.cl

LIVEWORKSHEETS

Centro educativo integral Las Dalias
Fundación Coanil Educa
Viña del Mar

Preparación de la masa de los alfajores

1.- En un bol mezclamos los ingredientes secos (harina, maicena, bicarbonato y levadura) y los tamizamos. Reservamos.

2.- Batimos la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema suave.

3.- Vamos añadiendo las yemas una a una, sin dejar de batir.

4.- Añadimos el coñac, la esencia de vainilla y la ralladura de limón, mezclamos bien.

5.- Vamos incorporando los ingredientes secos y trabajando la masa con las manos; primero se formará una especie de arena gruesa, una vez que se absorbieron todos los ingredientes secos, amasamos muy poco, solo para formar una masa homogénea.

6.- Envolvemos con film transparente y dejamos reposar en el refrigerador 30 minutos.

Cortado de las galletas y cocción

7.- Precalentamos el horno a 170-175°C.

8.- Una vez pasado el tiempo de reposo, estiramos la masa con el rodillo sobre la mesa espolvoreada con maicena. Debemos estirarla con un grosor aproximado de 5 mm. te puede pasar que la masa se desarme un poco al estirarla, es normal, simplemente volvemos a compactarla con las manos y estiramos de nuevo.

9.- Cortamos círculos de unos 3,5 cm de diámetro y los disponemos en una fuente para horno cubierta con una lámina de papel de hornear o de silicona, un poco separados entre ellos. Los recortes de masa que nos van quedando los volvemos a amasar para hacer nuevas galletas.
10.- Colocamos la bandeja en la altura central del horno y cocinamos por unos 10-12 minutos, no tienen que dorarse, apenas los bordes comienzan a ponerse marroncitos retiramos la bandeja del horno.

11.- Dejamos enfriar 5 minutos en la bandeja y luego pasamos las galletas a una rejilla hasta que se enfríen completamente.

Armado de los alfajores
12.- Vamos armando los alfajores uniendo dos galletas con una buena cucharada de manjar. En este paso tenemos que ser cuidadosos porque las galletas son muy quebradizas.

13.- Con un cuchillo o una espátula pequeña untamos los bordes del alfajor con dulce de leche, y los hacemos rodar de canto sobre el coco rallado para que se pegue bien en los bordes.

Carmen Gloria Ponce Villavicencio
Educadora diferencial
carmen.ponce@coanil.cl

LIVEWORKSHEETS

Centro educativo integral Las Dalias
Fundación Coanil Educa
Viña del Mar

¡Listo!

RESPONDE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

I. MARCA LA ALTERNATIVA CORRECTA:

1.- ESTA RECETA ES DE:

A) BOMBONES

B) ALFAJORES

C) PASTELES

2.- ESTA RECETA ES:

A) ARGENTINA

B) ESPAÑOLA

C) ÁRABE

3.- SEGÚN EL TEXTO EL ALFAJOR ES UN DULCE QUE SE REALIZA EN MUCHAS PARTES DE:

A) EUROPA

B) ASIA

C) LATINOAMÉRICA

4.- EL NOMBRE "ALFAJOR" PROVIENE DEL:

A) ESPAÑOL

B) ÁRABE

C) INGLÉS

II. RESPONDE VERDADERO (V) O FALSO (F)

LOS INGREDIENTES DE ESTA RECETA ALCANZAN PARA ELABORAR 40 A 50 ALFAJORES	
EN LOS INGREDIENTES ESTÁN: HARINA, MAICENA Y POLVOS DE HORNEAR	
PARA LA PREPARACIÓN PRIMERO SE MEZCLAN LO INGREDIENTES SECOS	
LA MASA PARA ESTA RECETA SE FRÍE EN ACEITE MUY CALIENTE	

Carmen Gloria Ponce Villavicencio
Educadora diferencial
carmen.ponce@coanil.cl

LIVEWORKSHEETS

Centro educativo integral Las Dalias
Fundación Coanil Educa
Viña del Mar

III. UNE CON SEGÚN CORRESPONDA AL ORDEN DE ÍTEMS DE ESTA RECETA

1	Preparación de la masa de los alfajores
2	Armado de los alfajores
3	Ingredientes (para 25-30 alfajores)
4	Cortado de las galletas y cocción

Carmen Gloria Ponce Villavicencio
Educadora diferencial
carmen.ponce@coanil.cl

LIVEWORKSHEETS