

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
Educatora diferencial
carmen.ponce@coanil.cl

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 estirla con un grosor aproximado de 5 mm. te puede pasar que la masa se desarme un poco al estirla, 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
Educatora diferencial
carmen.ponce@coanil.cl

¡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 LOS INGREDIENTES SECOS	
LA MASA PARA ESTA RECETA SE FRÍE EN ACEITE MUY CALIENTE	

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

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 |