



# Alfajores

## Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla sin sal
- 1 2/3 T harina
- 2 1/2 T Maicena
- 1/2 c bicarbonato de sodio
- 2 c polvo de hornear
- 3/4 T azúcar
- 3 yemas
- 1 c ron
- 1 c extracto de vainilla
- 1/4 c extracto de naranja

## Para rellenar y terminar:

- 1 lata de dulce de leche
- 1 bolsa de coco rallado

1



**Precalentar** el horno a 180 grados ó 350 F.

2



**Mezclar en la batidora con la pala** la mantequilla a temperatura ambiente, azúcar y yemas.

3



**Agregar** ron y extracto de vainilla y de naranja.

4



**Cernir** la maicena, harina, polvo hornear, bicarbonato de sodio.

5



**Agregar** la leche y batir hasta unir. Extender la masa con un rodillo y cortar.

6



**Hornear** de 15 a 20 minutos . Rellenar con dulce de leche y pasar por el coco.

20 porciones - 1.15 hr