



# Alfajores

## Ingredientes

- 1 1/3 taza de harina de maíz MASECA®
- 1 2/3 taza de fécula de maíz
- 1 taza de margarina
- 5 yemas de huevo
- 150 gramos (5.3 onzas) de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 100 gramos (3.5 onzas) de coco rallado para decorar
- Ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ taza de dulce de leche para el relleno

## Modo de preparación

1. En un recipiente hondo, coloque la margarina a temperatura ambiente junto con el azúcar. Bata hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Añada la esencia de vainilla y las yemas, incorporándolas una por una mientras continúa batiendo.
3. Tamice sobre la mezcla la fécula de maíz, la harina de maíz MASECA®, el polvo para hornear y la ralladura de limón. Mezcle bien hasta integrar todos los ingredientes.
4. Envuelva la masa en papel film y deje reposar en refrigeración durante 30 minutos para que se endurezca.
5. Extienda la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de medio centímetro (0.2 pulgadas). Corte círculos con un molde redondo.
6. Engrase una bandeja para horno y espolvoree ligeramente con harina. Coloque los discos de masa y hornee a 160°C (320°F) durante 10 minutos, procurando que queden suaves.
7. Una vez horneados, tome una tapa y rellene con dulce de leche. Cubra con otra tapa y rebose los bordes con coco rallado.

20 alfajores