

Riceta di alfajores argentini

Gli “alfajores” e “El dulce de leche” (il dolce di latte) sono dei dolci tipici argentini.

Ingredienti (per 25-30 alfajores)

- 200g di burro
- 150g di zucchero
- 3 tuorli
- 300g amido di mais (maizena)
- 200g di farina che lievita
- ½ cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino di vaniglia
- scorza di 1 limone grattugiata
- dolce di latte (si trova nei supermercati grandi tipo la coop)
- cocco grattugiato

Passo per passo

Preparazione del impasto

- 1) In un contenitore mescolare gli ingredienti secchi, la farina che lievita, la maizena e il bicarbonato.
- 2) In un'altro contenitore mescolare il burro con lo zucchero fin ad ottenere un impasto omogeneo.
- 3) Aggiungere i tuorli e mescolare
- 4) Aggiungere la vaniglia, la scorza del limone e mescolare.
- 5) Aggiungere a questa miscela gli ingredienti secchi e fare un impasto omogeneo. Lasciare riposare l'impasto 30 minuti nel frigo.

Tagliare i biscotti ed infornare

- 1) stendere l'impasto sul tavolo spolverato con maizena.
- 2) tagliare i cerchietti di 3,5cm di diametro e 5,5 mm di spessore, circa.
- 3) metterli in una vassoio con una lamina di carta da forno o di silicoma.
- 4) informare per 10-12 minuti. Devono rimanere chiari.

Fare i biscotti

- 1- Unire due biscotti con un cucchiaino di dolce di latte.
- 2- con un coltello mettere un pò di dolce di latte nei bordi per far attaccare il cocco.
- 3- “Los alfajores” sono pronti. A mangiare!!!!

