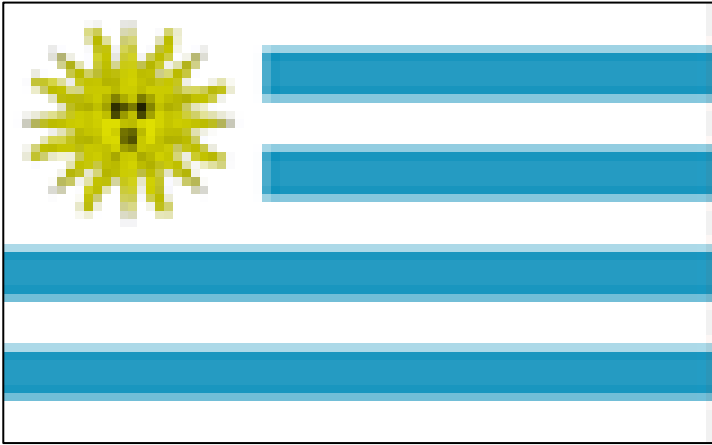


Alfajores



- By Esme, Anna, Daniel and Jake
- P5/6
- Strathclyde Primary School, North Lothian

- **Prep Time:** 45 mins
- **Cook Time:** 15 mins
- **Total Time:** 1 hr

Alfajores

- There are a variety of different recipes for preparing *alfajores* in Spain and South America.
- *Alfajores* are most commonly sold around Christmas, but they are available year-round.
- The traditional Spanish *alfajor* has been produced in Medina Sidonia by craftsmen since ancient times using natural ingredients that include honey, almonds, hazelnuts, sugar, flour, and breadcrumbs, and mixed with natural spices.
- Medina Sidonia was the capital for the Arabic world of confection, where the *alfajor* has centuries of history with a recipe that has been transmitted from generation to generation.
- In South America *alfajores* are found most notably in Uruguay, Argentina, Ecuador, Paraguay, Bolivia, Chile, Colombia, Peru, Venezuela, and Brazil.
- Alfajores have been popular in Argentina and Uruguay since the mid-19th century. However, these differ from the Spanish alfajores in that they are made with two round cookies with different sweet fillings between them. The filling is usually [dulce de leche](#), although there are a lot of variations. They can be covered with powder sugar (the traditional ones), glazed sugar (Santafesinos or "de nieve"), grated coconut or chocolate.

Ingredientes

- 200 g de harina común
- 300 g de harina de maíz
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 250 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- 150 g de azúcar en polvo
- Ralladura de 1 limón
- 3 yemas de huevo grandes
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 450g dulce de leche / caramelo
- 50g de coco desecado

Instrucciones

1. Calienta el horno a 180c
2. Combina la harina, la harina de maíz y el polvo de hornear en un bol con una pizca de sal.



3. Usando un batidor eléctrico, en otro recipiente bata la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón hasta que esté muy pálida.



4. Agrega las yemas de huevo seguidas del extracto de vainilla.



5. Agrega los ingredientes secos y batir hasta que tenga una masa suave.



6. Envuelva la masa en film transparente y enfríe por un mínimo de 1 hora. Puede hacer la masa para galletas el día anterior y dejarla en la nevera.



7. Aliñe dos bandejas grandes para hornear con papel antigrasa.



8. Estirar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada al grosor de 1 cm y luego cortar 30 galletas con una cuchilla redonda o acanalada de 5 cm.



9. Vuelva a colocar los bizcochos en la nevera durante 20 minutos para que se firme.



10. Hornea los bizcochos por 8 minutos hasta que estén listos. Desea que las galletas permanezcan pálidas con una textura quebradiza.



11. Deje que se enfríe completamente antes de emparejar dos galletas con una cucharada de dulce de leche / caramelo



12. Cuando los bizcochos estén intercalados, enrolle en el coco desecado.

