

# RecetaKA

## ALFAJORES DE DULCE DE LECHE

### Ingredientes para 24 unidades:

150 gr de Harina de trigo / 160gr. de Maicena / 90 gr de azúcar blanca / ½ cucharadita de levadura química / 1 limón (ralladura) / 2 huevos / 90gr. de mantequilla. **Para el relleno y montado:** Dulce de Leche (repostero), coco rallado



### Elaboración:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. En un bol se tamizar las harinas, la levadura y la pizca de sal. Agregar el azúcar y la ralladura de limón. Mezclar bien.
3. Agregar la mantequilla cortada en cubitos. Mezclar con los dedos hasta lograr una textura arenosa.
4. Agregar los huevos uno a uno. Seguir mezclando con las manos hasta lograr una masa homogénea y maleable (esta masa **NO** se amasa. Se mezcla).
5. Hacer una bola, envolver en film transparente y guardar en la nevera 1 hora o así.
6. Extender con rodillo sobre una encimera enharinada hasta un espesor de 3mm / 4mm. Cortar con corta pasta de 5mm o del diámetro deseado.
7. Hornear en horno precalentado a 180° de 6' a 8'. La superficie debe estar solo ligeramente dorada.
8. Sacar del horno y una vez fríos rellenar con dulce de leche y cubrir los cantos con coco rallado

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*