

# Alfajores de blat de moro

## L'Argentina

Patricia Verónica Delgado

### Ingredients

150 g de Maizena  
60 g de farina  
2 cullerades de llevat en pols  
80 g de sucre  
100 g de mantega  
2 ous  
Coco ratllat  
Almívar de llet



### Preparació

Bateu la mantega amb el sucre i afegiu-hi els ous. Després incorporeu-hi els ingredients secs. Lligueu-ho tot molt bé fins que obtingueu una massa homogènia.

Estireu aquesta massa sobre el taulell i talleu-la amb un motlle rodó. Poseu en una safata les hòsties obtingudes i fiqueu-les al forn 15 minuts a 180° graus.

Després de muntar els *alfajores* posant almívar de llet a una galeta, enganxeu-la amb una altra i passeu-la pel coco ratllat.

Gaudiu-ne amb una tassa de cafè amb llet, un refresc, un vi dolç o cava.

### Informació cultural

L'*alfajor* de blat de moro és un dels plats típics de la rebosteria argentina. La seva producció massiva com a llaaminadura es remunta a la dècada dels 50 a la costa atlàntica argentina. Les estadístiques de l'any 2009 indiquen que els habitants argentins consumien 6 milions d'*alfajores* al dia. Als supermercats se'n poden trobar fins a 34 varietats.

A Llatinoamèrica, l'*alfajor* és un dolç que comparteix l'origen amb el seu homònim espanyol. És una llaaminadura tradicional de la gastronomia de l'Al-Andalus. El seu nom prové de l'hispanoàrab "al-hasú", que significa "farcit". El característic format rodó o d'hòstia de la majoria de les varietats d'*alfajores* de l'Amèrica Llatina prové d'Espanya, on se'n troben antecedents des d'almenys el segle XVIII.

Hi ha una varietat que es compon de dues o més galetes unides per un farcit dolç generalment banyades amb xocolata o sucre glacé. El farciment

sol ser d'almívar de llet, de mousse de xocolata, de fruita... L'antecedent més proper de l'*alfajor* es troba en els *alfajores* de Valverde (Andalusia). A Valverde del Camino, província de Huelva, es fabriquen artesanalment les coques d'*alfajor*, que consisteixen en una massa de mel, ametlles, pa mòlt, canyella, clau i matafaluga que farceix dues hòsties. Aquestes hòsties són popularment anomenades hòsties perquè tenen la mateixa forma que les hòsties que es consagren a missa. Les *alfajoreras* han contribuït a la seva fama, dones de Valverde que es desplaçaven a les fires i "romerias" de la regió amb les seves paradetes de dolços i torró, amb un circuit que començava a la Feria de Sevilla i acabava per Tots Sants a la Feria de Niebla. Els millors "cantaors" porten en el seu repertori una tornada popular que diu:

"Dos cosas tiene Valverde  
que no las tiene la Habana:  
tortillas de gurumelo  
y alfajor de las manzanas."

[Informació extreta de la Viquipèdia]