

# **Alfajores de Maizena**

## **L'Argentina**

Virgínia Castañeira i Betiger

### **Ingredients**

200 g de farina de blat  
200 g de mantega  
200 g de farina de blat de moro  
½ cullerada petita de bicarbonat de sodi  
1 cullerada de llevat de forner  
150 g de sucre  
3 rovells d'ou  
1 cullerada de conyac  
1 cullerada petita de vainilla  
1 cullerada de ratlladura de llimona  
Almívar de llet i coco ratllat per al farciment i decoració



### **Preparació**

Tamiseu la farina de blat, la de blat de moro (*Maizena*), el bicarbonat de sodi i el llevat. Reserveu-los. Bateu el sucre i la mantega amb una forquilla o amb una batedora. Afegiu-hi els rovells d'un en un i barregeu-los bé cada vegada. Després, poseu-hi el conyac, la vainilla i la ratlladura de llimona. Mescleu-ho tot molt bé. Incorporeu-hi a poc a poc els ingredients secs. Lligueu-ho amb les mans damunt d'un marbre fins que quedi una mena de sorra, no una massa lligada. Deixeu-ho a la nevera 15 minuts ben tapat.

Passada aquesta estona, estireu-ho tot damunt la taula fins que tingui un gruix de mig centímetre, més o menys. Talleu unes rodanxes que siguin d'uns 4 cm de diàmetre. Enceneu el forn perquè es vagi escalfant a 200 graus.

Prepareu una safata de forn amb una base de farina perquè no s'enganxin les rodanxes de massa i repartiu-les uniformement. Enforneu-les durant 10 o 12 minuts a 180 graus. Traieu-les del forn i deixeu-les refredar. Us han de quedar una mena de galetes ben bones.

Finalment, agafeu una galeta, unteu-la d'almívar de llet amb un ganivet i tapeu-la amb una altra galeta. Poseu el coco ratllat en un plat. Ara només cal que feu rodar els *alfajores* per damunt del coco per tal que s'enganxi a tot el perímetre de la galeta.