



ARGENTINA

Alfajores de maizena

Ricetta di Mariella Maggipinto

Gli Alfajores de maizena sono dei biscotti tradizionali argentini costituiti da una coppia di frollini a base di maizena (molto friabili e leggeri) tenuti insieme dal dulce de leche, una crema di latte molto golosa.

INGREDIENTI

200 g di farina
300 g di maizena
200 g di burro
150 g di zucchero
3 tuorli e 1 uovo intero
1 piccolo cucchiaino di cognac
1/2 cucchiaino di bicarbonato
2 cucchiaini di lievito per dolci
Dulce de leche o nutella
Cocco grattugiato

PROCEDIMENTO

Lavorare il burro ammorbidito insieme allo zucchero, alle uova e al cognac fino a formare una crema. In un'altra ciotola mischiare tutti gli ingredienti secchi (farina, maizena, bicarbonato e lievito).

Unire gli ingredienti secchi alla crema e lavorare velocemente per formare un impasto morbido che va lasciato un'ora in frigorifero avvolto da pellicola per alimenti.

Stendere l'impasto su un piano infarinato formando una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm. Con un tagliabiscotti rotondo tagliare tanti dischi, disporli su una teglia coperta con carta da forno e infornare per circa 15 minuti. I biscotti devono essere cotti ma non devono dorare, altrimenti si seccano troppo.

Prima di farcire gli alfajores farli raffreddare sulla griglia.

Spalmare metà dei biscotti con il dulce de leche (o con la nutella) e usare l'altra metà per coprirli facendo un pochino di pressione in modo che la farcitura si distribuisca bene.

Decorare i bordi con il cocco grattugiato.