



Alfajores de Maicena

Description

I love baking and this recipe is one of my favorite “colaciones”. These biscuits are simply delicious and very popular in Latin America. (And this time I have to recognize I had some help).

Alfajores de Maicena or Corn Starch Biscuits (English version below)

- 250 gramos de fécula de maíz (Maicena)
- 50 gramos de harina de trigo
- 100 gramos de mantequilla derretida
- 150 gramos de azúcar
- 1 yema de huevo
- 1 huevo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 200 gramos de arequipe o dulce de leche
- 50 gramos de coco rallado

Preparación

1. En una taza poner la mantequilla e incorporar el azúcar poco a poco, mezclando constantemente hasta formar una crema.
2. Luego agregar el huevo, la vainilla, la yema de huevo y revolver bien.
3. Agregar la fécula, la harina y el polvo de hornear y mezclar muy bien hasta obtener una masa consistente no pegajosa.
4. Colocarla en un plástico y dejarla en la nevera por lo menos por 1 hora.
5. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
6. Luego sobre en una superficie enharinada, extender la masa con un rodillo y dejarla de 8 milímetros de grosor más o menos.
7. Con un cortador de galletas cortar círculos de 5 centímetros de diámetro.
8. Engrasada y enharinar una bandeja para hornear y colocar los círculos allí.
9. Poner la bandeja al horno por unos 5 o 8 minutos más o menos o hasta que estén ligeramente dorados.
10. Sacar la bandeja a una superficie segura y retirar los alfajores a una parrilla o plato para que enfríen antes de decorar.

- ~~11. Cuando estén fríos hacer emparedados con una cucharada del arequipe o dulce de leche.~~
12. Pasarlos luego por el coco rallado para que este se adhiera. Servir.

Corn Starch Biscuits (English version)

Ingredients

- 250 grams corn starch (cornstarch)
- 50 grams wheat flour
- 100 grams butter
- 150 grams sugar
- 1 egg yolk
- 1 egg
- 1 teaspoon baking powder
- 2 teaspoons extract of vanilla
- 200 grams Toffee or dulce de leche
- 50 grams coconut

Preparation

1. In a bowl put the sugar and incorporate butter gradually, stirring constantly until creamy
2. Then add the egg, vanilla and egg yolks and stir well.
3. Add the corn starch, flour and baking powder and mix well until a stiff dough is not sticky.
4. Place in plastic and leave in refrigerator for at least 1 hour.
5. Pre-heat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
6. Then on to a floured surface, roll the dough with a rolling pin to 8 millimetres of thickness.
7. With a cookie cutter cut out circles of 5 centimetres of diameter.
8. Grease and flour a baking sheet and place the circles there.
9. Place the tray in the oven and cook them for about 5 to 8 minutes or until lightly browned.
10. Remove the tray to a safe area and remove the biscuits onto a rack or plate to cool before decorating.
11. When cool make sandwiches with a spoonful of the toffee or dulce de leche.
12. Then pass the grated coconut to make this stick. Serve.