



Alfajores de Maicena estilo Marisol



Puedes sellar los bordes con
coco rallado para darle un
toque extra de sabor y para
decorar.

周りにすりおろした
ココナッツを飾っても良い。

* Utilizando moldes circulares de
5cm de diámetro, salen 50 tapas
(25 alfajores) aproximadamente.

* 直径5cmの円形の型を使用し、50個の
タパス (25個のアルファーフォレ) が
できました。



ALFAJORES DE MAICENA *estilo Marisol*

Ingredientes:

- 100g mantequilla
- 100g azúcar
- 4 yemas
- 1 limón (utilizaremos sólo la ralladura)
- 250g maicena
- 70g harina sin preparar
- 1 pizca de sal
- 1/2 cdta. polvo de hornear
- Dulce de leche ó 1 lata de leche condensada
- Coco rallado (opcional)

Preparación:

1. Batir a mano la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremoso y uniforme.
2. Luego agregar yema a yema y la ralladura de limón y seguir batiendo.
3. Agregar ingredientes secos (■) y cernidos, mezclar bien hasta lograr la textura de arena húmeda y luego amasar para integrar bien todos los ingredientes.
4. Hacer una bola y envolver con film. Dejar enfriar por 20min. en la refrigeradora.
5. Cuando pasen los 20 min. Pre calentar el horno a 180°C. y tener lista la bandeja donde se colocarán, con el papel manteca para que se desprendan fácilmente.
6. Sacar la masa de la refrigeradora y amasar con un rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada con maicena para que no se pegue. Amasar hasta lograr un grosor de 3-5mm aproximadamente y cortar círculos del tamaño de su preferencia.
7. Acomodarlos en la bandeja y llevar al horno de 180°C por 10 minutos (antes de que se doren).
8. Sacar del horno y dejar enfriar.
9. Armar los alfajores colocando el dulce de leche en el medio. Puedes sellar los bordes con coco rallado para darle un toque extra de sabor y para decorar.



DULCE DE LECHE

Puede comprarlo listo pero si desea prepararlo en casa, sólo necesitará una lata de leche condensada.

- Hervir la lata a fuego lento durante 2 horas y media. El agua deberá cubrir la lata por lo menos 4cm. Pasado el tiempo, apagar el fuego y dejar enfriar. No abrir hasta que enfríe.
- Si desea prepararla en olla a presión, igualmente el agua deberá cubrir la lata unos centímetros. Una vez empiece a salir vapor por la válvula, bajar el fuego y cocinar a por unos 40 min.

ミルクキャラメルクリーム (ドゥルセデレチェ)

市販のものもありますが、手作りする場合は、練乳缶 1 缶必要です。

- 鍋に 4 cm 程度の水を入れ沸騰させ、缶を入れ中火で、2 時間半加熱する。
- 圧力鍋で調理する場合は、缶を数センチも水で覆う必要があります。蒸気がバルブから出始めたら、火を弱め、約 40 分間調理します。

コーンスターチ アルファーフォレス

マリソル風

材料

■ バター	100g
■ 砂糖	100g
■ 卵黄	4個
■ レモン (レモンの皮のみ使用)	1個
■ コーンスターチ	250g
■ 小麦粉	70g
■ 塩	ひとつまみ
■ ベーキングパウダー	小さじ1
■ ミルクキャラメルクリーム 又は 練乳	1缶
■ すりおろしたココナッツ	(お好みで)

作り方

1. バターと砂糖をクリーミーになるまでしっかり混ぜる。
2. 卵黄を 1 つずつ、レモンの皮をすり下ろし加えて更に混ぜ続ける。
3. ふるいにかけて (■) を、“2.” に加え全体がひとまとめになるまで、生地を混ぜ合わせる。
4. 丸くした生地をラップに包み、冷蔵庫で 20 分間冷やす。
5. 20 分後オーブンを 180° に温めて、トレイにクッキングシートを敷く。
6. 生地を冷蔵庫から取り出し、表面に粉を振ってこね、厚さ 3 ~ 5 mm に伸ばし好みの大きさの丸い型で抜く。
7. オーブンで 10 分焼く。
8. オーブンから取り出し、粗熱を取る。
9. ミルクキャラメルクリーム (ドゥルセデレチェ) を真ん中に塗り“サンド”する。周りにすりおろしたココナッツを飾っても良い。

Encontrará dulce de leche, leche condensada, maicena, polvo de hornear y coco rallado en Kyodai Market.

ミルクキャラメルクリーム (ドゥルセデレチェ), 練乳, コーンスターチ, ベーキングパウダー, すりおろしたココナッツ (キョウダイマーケットで販売)

KYODAI
market

E-mail: kmarket@kyodai.co.jp | www.kyodaimarket.com