

CÓMO HACER ALFAJORES CON SABOR A GLORIAS MEXICANAS

 solgundaker.com/blog/alfajores-de-glorias

18 de mayo de
2020

TIEMPO PREP: 30 MIN | TIEMPO COCINA: 15 MIN | PORCIONES: 24

ALFAJORES CON SABOR A GLORIAS MEXICANAS

Ingredientes

- 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente fresca
- 1 taza de azúcar en polvo (molida o glass)
- 1 huevo a temperatura ambiente
- 2 3/4 tazas de harina de trigo
- 1/4 taza de fécula de maíz
- 1/4 cdta de sal
- 1 lata de dulce de leche
- 2 cdas de queso de cabra suave a temperatura ambiente
- 1/2 taza de pecanas picadas
- Azúcar en polvo para espolvorear

Preparación

1. En el tazón de la batidora, colocar la mantequilla y el azúcar en polvo. Con el batidor de paleta o con una batidora de mano y a velocidad baja, batir hasta que se incorporen los dos ingredientes. Raspar los lados del tazón. Agregar el huevo y batir a velocidad media hasta que todo esté incorporado. Raspar nuevamente los lados del tazón. Añadir la harina, la fécula de maíz y la sal y mezclar a velocidad baja hasta que se incorpore. No mezclar de más.
2. Pasar la mezcla a un plástico de cocina. Cubrir bien y refrigerar por 20 minutos. Enharinar la superficie de la mesa y estirar la pasta con un rodillo, hasta alcanzar un grosor de aproximadamente 1/2 cm. Cortar círculos con un cortador redondo de 5 cm de diámetro. Colocar las galletas en una bandeja para horno preferiblemente preparada con papel parchment o con un mat de silicón, o colocarlas directamente en la bandeja.
3. Precalentar el horno a 350°F. Hornear las galletas por 12 minutos aproximadamente, hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Esperar 5 minutos y trasladarlas a una rejilla para terminar de enfriarlas.
4. Para el relleno: En un tazón mediano mezclar bien el dulce de leche y el queso de cabra con una espátula. Agregar las pecanas picadas y revolver.
5. Darles vuelta a la mitad de las galletas para que queden “boca arriba”, es decir, que la parte de la galleta que se horneó tocando la bandeja quede arriba. Colocar una cucharada de relleno sobre cada parte de abajo (puede ayudarse con una manga pastelera) y tapar con otra galleta, esta vez “boca abajo”, es decir, que la parte de la galleta que se horneó tocando la bandeja quede tocando el relleno.
6. Espolvorear los alfajores con azúcar en polvo utilizando un colador o tamiz. Almacenar en un recipiente hermético.