Desserts / Argentinië

Alfajores



Twee kruimelige maïzenakoekjes gemengd met dulce de leche en gerold in kokosnoot.

Tijd 75 min **Personen** 10

Dit heb je nodig.

- ☐ 300 g Maïsmeel
- ☐ 200 g bloem
- ☐ 200 g Boter
- ☐ 150 g Poedersuiker
- ☐ 3 stuks Eidooiers
- ☐ 1 theelepel bakpoeder
- ☐ 1 stuk Citroenschil
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 1 eetl Brandewijn
- ☐ 500 g Dulce de leche
- ☐ 100 g Gedroogde kokosnoot
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Klop de zachte boter met de poedersuiker bleek, ongeveer vier minuten.

02 Voeg de dooiers één voor één toe, daarna de vanille, schil en cognac.

03 Zeef de maïzena met de bloem, het bakpoeder en het zout en roer dit er zonder lang inwerken door.

04 Wikkel het deeg in folie en zet het een uur in de koelkast.

05 Rol het een halve centimeter dik uit en snij er rondjes van vier centimeter uit.

06 Bak gedurende twaalf minuten op 170 °C; de koekjes moeten bleek blijven en alleen de onderkant goudbruin worden.

07 Laat ze volledig afkoelen, beleg ze per twee met dulce de leche en rol de zijkanten in kokosnoot.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Enrique Dans / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / alfajores