

Alfajores de Maizena: receta fácil para hacer en minutos y disfrutar con mate

22/08/2024



La hora de la **merienda** es uno de los momentos más preciados del día, de hecho, miles de argentinos deciden reunirse en la mesa para degustar desde un simple **mate** con algún alimento dulce o salado y hasta grandes manjares que incluyen todo tipo de infusiones de autor, sandwiches, tortas y delicias típicas de las panaderías argentinas.

Dentro de la enorme variedad de acompañamientos que existen en el mercado, si querés sorprender a tus seres queridos con una **receta 100% casera**, no podés dejar de probar estos infalibles **alfajores de maicena**. Ya sea por su sabor perfecto o los pocos ingredientes que llevan, se presentan como una **alternativa económica y rendidora**.

Receta de Maicenitas con solo 8 ingredientes:

Para la base de los alfajores:

- 250 gramos de manteca.
- 150 gramos de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 100 gramos de almidón de maíz.
- 200 gramos de harina leudante.

Relleno súper generoso:

- 1 pote de dulce de leche (tradicional o tipo repostero).
- Cantidad necesaria coco rallado.



Una preparación sencilla que se hace en menos de 15 minutos:

1. Para empezar con estas riquísimas maicinitas, en un recipiente amplio, ponemos la manteca pomada (blandita a temperatura ambiente, pero no derretida) con la azúcar que debe colocarse en forma de "lluvia". Batimos con buena constancia hasta que quede una homogénea "pasta" amarillenta.
2. Agregamos los huevos, previamente revueltos, y una generosa cucharada de esencia de vainilla. Continuamos revolviendo para que se integren todos los ingredientes.
3. Sumamos la harina tamizada con el almidón de maíz. Unimos todos los productos hasta que se forma una masa lisa y fina. Envolvemos con papel film o bolsa plástica limpia y dejamos descansar en la heladera por unos 5 minutos.
4. Pasado el tiempo, estiramos la masa y cortamos círculos de tamaño pequeño (tené en cuenta que su tamaño duplica). Colocamos en una placa previamente enmantecada y enharinada. Llevamos al horno precalentado durante 8 minutos a 180 °c.
5. Retiramos de la cocción y mandamos a la heladera por unos minutos. Finalmente, rellanamos con una buena cucharada de dulce de leche (tradicional o repostero), emparejamos los bordes para que no se eche a perder el contenido y pasamos por el coco rallado.



Algunos consejos para alfajores dignos de panadería:

- Para que las maicinitas queden aún más suaves, lo ideal es que las dejes todo un día reposar para que así se impregnen de la humedad del relleno. Además, se recomienda guardarlos en un tuper o recipiente a temperatura ambiente para que no se endurezcan.
- Si te animas a probar otras combinaciones y sabores, también podés rellenar tu receta de alfajores de maicena caseros con crema pastelera, chocolate tipo cobertura, alguna pasta casera de mani o lo que más te guste.
- Como ves, se trata de una receta muy sencilla y deliciosa, pero tené en cuenta que para que su consistencia sea la deseada tendrás que respetar cada una de las medidas establecidas para los ingredientes de esta preparación y los mismos pasos.

Fuente: Crónica