

## Alfajor (tabletas cordobesas)

### Ingredientes:



- 150 gr. de harina
- 100 gr. de maizena
- 1 cucharadita de royal
- 100 gr. de azúcar
- 150 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de coñac (opcional)
- 1 taza de dulce de leche para el relleno
- Coco rallado para decorar

### Elaboración:



Mezclar la harina con la maizena y la levadura royal, todo bien tamizado.

Batir en otro bol la mantequilla reblandecida con el azúcar y la vainilla, ir añadiendo los huevos de uno en uno sin dejar de batir, agregar en este momento el coñac, si lo queremos añadir. Poco a poco vamos incorporando la mezcla de harina y seguimos batiendo hasta tener una masa compacta y homogénea. Tapamos con papel transparente y dejamos reposar en la nevera mínimo una hora.

Extender la masa con un rodillo sobre una superficie enharinada, dejándola de un grosor de medio centímetro. Cortar con un cortapastas de tamaño medio. Colocar las galletas en la bandeja de horno con papel de hornear sin mantequilla. Meter al horno precalentado a 180º de 12 a 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar.



Unir cada dos galletas con dulce de leche y rodar los bordes por el coco rallado

**Nota:** Este es el típico alfajor argentino, nada que ver con los alfajores que ahora consumimos en España, sobre todo por navidad, pero con la misma raíz. Éste es el más parecido a las "Tabletas", unas galletas cuadradas unidas entre sí con dulce de leche que eran tradicionalmente elaboradas por los religiosos en los conventos Cordobeses. A mediados del siglo XIX cambiaron su forma tradicional pasando a ser redondos. Estas tabletas se popularizaron en todo el mundo con el nombre de Alfajor.



## REFERENCIA CURRICULAR

**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**