



## GASTRONOMIA ARGENTINA

### “ALFAJORES” DI AMIDO DI MAIS CON DOLCE DI LATTE

#### Ingredienti :

250 grammi di burro  
150 grammi di zucchero  
3 tuorli  
1 cucchiaio di cognac  
300 grammi di amido di mais  
200 grammi di farina  
½ cucchiaino di bicarbonato di soda  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
1 cucchiaio di estratto di vaniglia  
Grattugia di 1 limone  
Cocco grattugiato  
½ chilo di dolce di latte



#### Preparazione :

Mescolare l'amido di mais, la farina, il bicarbonato e il lievito in polvere.

Battere il burro con lo zucchero; aggiungere i tuorli uno per uno, il cognac e poco a poco l'amido di mais e la farina.

Aggiungere l'estratto di vaniglia e il grattugiato di 1 limone; mescolare il tutto bene, formare una pasta e stirla sopra il tavolo spolverato con amido di mais. Tagliare a dischi e collocarli sopra le piastre per il forno. Cucinarli nel forno a fuoco moderato. Lasciali raffreddare e unirli due a due con il dolce di latte. Spalmarli all'intorno con il dolce e passarli nel cocco grattugiato.