



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALFAJORES DE MAİZENA (ARJANTİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

150 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

100 gram pudra şekeri

2 adet yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı vanilya özütü

200 gram mısır nişastası

100 gram un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Dolgu İçin:

200 gram dulce de leche (karamelize süt reçeli)

Süsleme İçin:

Hindistancevizi rendesi (isteğe bağlı)

Tereyağı ve pudra şekerini bir karıştırma kabında mikserle çırpılarak kremamsı bir kıvam elde edin.

Yumurtaların sarısını ve vanilya özütünü ekleyip karıştırmaya devam edin.

Ayrı bir kaptaki mısır nişastası, un ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışımı yavaş yavaş tereyağlı karışıma ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin.

Hazırladığınız hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp hafif unlanmış bir zeminde yaklaşık 0.5 cm kalınlığında açın. Bir kurabiye kalıbıyla yuvarlak şekiller kesin.

Şekillendirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve önceden ısıtılmış 180°C fırında 8-10 dakika pişirin.

Kurabiyelerin altı hafifçe renk değiştirdiğinde fırından alın.

Kurabiyeler tamamen soğuduktan sonra, bir kurabiyenin üzerine bir tatlı kaşığı dulce de leche sürün ve başka bir kurabiyeye üzerine kapatın.

Dilerseniz kenarlarını hindistancevizi rendesine batırarak tatlıya görsel bir şıklık katabilirsiniz.

