



INGREDIENTES:

Para la masa:

- 250 gramos de harina de repostería
- 200 gramos de harina maicena
- 200 gramos de mantequilla a temperatura ambiente a trozos
- 200 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita pequeña de vainilla líquida o de azúcar vainillado
- 1 sobre de levadura de repostería Royal o El Canario

Para el relleno:

- 1 bote de dulce de leche de 400 gramos (o hacerlo casero)

Para rebozar:

- 100 gramos de coco rallado y cobertura de chocolate para rebozar (opcional)



ELABORACION: Artículo Thermomix de 5 años en línea de la revista de cocina de Argentina en el sitio de la revista de cocina de Argentina en el sitio de la revista de cocina de Argentina

ALFAJORES ARGENTINOS (Thermomix)

