



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)

ALFAJORES ARGENTINOS (Thermomix)

