

Recept Alfajores

Argentijnse koekjes volgens Koningin Maxima



Ingrediënten

Voor 12 stuks

- 300 gr maïzena
- 200 gr bloem
- 200 gr roomboter (op kamertemperatuur)
- 150 gr suiker
- 4 eidooiers
- 1 theelepel baking soda
- 2 afgestreken theelepels bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- De geraspte schil van 1 citroen
- 1 theelepel cognac

Ingrediënten vulling:

- Dulce de leche (in dichte blikjes)
- Geraspte kokos

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden. Meng alle droge ingrediënten met de zachte boter in een kom. Voeg de eidooiers en de cognac toe en kneed met de hand tot een stevig deeg. Vorm een bal en leg die ongeveer een uur te rusten. Soms lijkt het alsof het deeg niet aan elkaar kleeft, voeg dan twee lepels citroensap toe.

Rol het deeg uit tot een lap van 5 mm tot 7 mm dikte en steek rondjes deeg uit (met een glas) van ongeveer 4 cm diameter. Leg dan de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat op zo'n 2 centimeter afstand van elkaar.

Bak de koekjes 10-12 minuten op 160 graden. De koekjes moeten een klein beetje verkleuren, maar niet te veel, anders worden ze te droog en breken ze.

Als de koekjes klaar zijn: uit de oven halen en laten afkoelen. Plak steeds twee koekjes met een laag dulce de leche op elkaar. Spreid de dulce de leche goed uit tot aan de rand. Als allerlaatste stap rol je die randen door de geraspte kokos. Daarna zijn de alfajores de dulce de leche klaar om gegeten te worden.

Dulce de leche

Ingrediënten

- Blikje gecondenseerde melk

Bereidingswijze

Haal het etiket van het blik en verwijder ook zoveel mogelijk de lijmresten van het blikje. Leg het blikje gecondenseerde melk in de pan. Let erop dat de blikjes ruim onder water staan.

Breng het water aan de kook. Zet het vuur laag, doe de deksel op de pan en laat het op laag vuur 3 uren heel rustig koken. Houd het waterpeil in de pan wel even in de gaten. De blikjes moeten ruim onder water blijven staan.

Haal na 3 uur de blikjes uit de pan. Let op dat je je handen niet verbrand. Laat ze goed afkoelen.