

## Alfajores

### Ingredientes:

2 koppar maizena

1 kopp vetemjöl

1 kopp florsocker

1 ägg

226 gr. Smör

1 tesked flyttande vanilj

1 burk "leche dulce". Den mjölken som är brun och tjock. Det finns en annan som är vit och flyttande, inte den!)

170 grader i ugnen, i 10 eller 11 minuter.

### Preparación:

1. Blanda ordentligt florsocker och smör i **en skål**, använd **en gaffel** för att blanda.
2. Häll i maizena, vetemjöl och bakpulver i **skålen**. Använd **en sil** för att hälla i, så som på video clippen.
3. Blanda nu ägget i skålen, med en gaffel.
4. Nu ska du börja blanda med händerna tills hela smeden är en och samma och inte i bitar (händernas värme gör att smöret ska blandas bättre med de torra ingredienserna).
5. Och sist ska du blanda den flyttande vanilj och blanda ordentligt.
6. Blanda, blanda och blanda med händerna tills smeden är homogena och mjuk.
7. Nu ska du täcka smeden med **plastfolie** och sätt den i kylskåpet i 10 minuter.
8. Under tiden ska man smörja ugnnsformen med smör och hälla vetemjöl också. Skaka bort vetemjöl som fastnar inte i ugnnsformen.

9. Sätt ugnen på 170 grader!
10. Sätt maizena på bordet för att jobba med degen.  
**Kaveln** ska också ha maizena så att degen inte fastnar på den.
11. Ha en liten **cirkelform** för att kunna göra ”kexen”, titta på video clippet för att se storleken.
12. Ta smeden från kylskåpet och jobba med en bit av den, resten kan du lämna i kylskåpet.
13. Kavla smeden med kaveln. Den får inte vara för tun eller för tjock.
14. Skär ”kexen” med cirkelformen. Sätt de i ugnnsformen och med en gaffel ska du pricka tre gånger, glöm inte det!
15. Sätt ugnnsformen i ugnen i mitten i 10 eller 11 minuter.
16. Ta ugnnsformen ut och låt de kalna mellan 40 och 45 minuter så att de inte går sönder när du lägger på ”leche dulce”.
17. Nu att du har ”leche dulce” i dem ska du hälla florsocker på dem.

Titta på filmen först och varje gång ni behöver!  
Suerte chicas y chicos, mucha suerte! :)