Argentijnse alfajores met dulce de leche

Zachte, kruimelige koekjes met een vulling van dulce de leche en een randje kokosrasp. Het beroemdste zoete koekje van Argentinië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	**12'**	**6**	**Dessert**

Ingrediënten

- 200 gr maïzena
- 150 gr bloem
- 150 gr zachte boter
- 100 gr fijne suiker
- 2 eidooiers
- 1 kl bakpoeder

1 kl vanille-extract

1 kl citroenrasp

300 gr dulce de leche

80 gr kokosrasp

Bereidingswijze

1. Klop de zachte boter met de suiker luchtig met een handmixer of keukenmachine. Roer de eidooiers en het vanille-extract erdoor tot een gladde massa.

2. Meng in een aparte kom de maïzena, bloem, bakpoeder en citroenrasp. Voeg het bloemmengsel toe aan het botermengsel en kneed snel tot een soepel, samenhangend deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

3. Verwarm de oven voor op 170 graden en bekleed twee bakplaten met bakpapier.

4. Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van ongeveer 5 mm. Steek er rondjes uit van ongeveer 5 cm doorsnede.

5. Schik de rondjes op de voorbereide bakplaten en bak ze 10 tot 12 minuten, tot ze net gaar maar nog lichtgeel van kleur zijn. Ze mogen niet kleuren. Laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster.

6. Bestrijk de onderkant van de helft van de koekjes royaal met dulce de leche. Druk telkens een tweede koekje bovenop zodat de vulling tot aan de rand komt.

7. Rol de zichtbare rand van de dulce de leche voorzichtig door de kokosrasp zodat de hele rand bedekt is.

Tip

Werk het deeg zo kort mogelijk zodat de koekjes lekker kruimelig blijven. Zorg dat de boter echt op kamertemperatuur is voor je begint. De afgebakken koekjes bewaar je tot drie dagen in een luchtdichte doos, maar vul ze pas vlak voor het serveren zodat ze niet zacht worden.

Lekker met

Serveer bij een kop sterke koffie of een glas koude melk.

Dranktip

Een sterke espresso of een traditionele Argentijnse mate past perfect bij de zoetheid van de dulce de leche.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**