



Argentijnse alfajores met dulce de leche

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	12'	6	Dessert

Ingrediënten

200 gr maïzena
150 gr bloem
150 gr boter
100 gr suiker
2 stuks eidooier
1 theelepel bakpoeder

1 theelepel vanille-extract

1 theelepel citroenrasp

300 gr dulce de leche

80 gr kokosrasp

Bereidingswijze

- 1.** Klop de zachte boter met de suiker luchtig en roer de eidooiers en vanille erdoor.
- 2.** Meng de maïzena, bloem, bakpoeder en citroenrasp en kneed er snel een soepel deeg van. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.
- 3.** Verwarm de oven voor op 170 graden.
- 4.** Rol het deeg uit tot ongeveer een halve centimeter en steek er rondjes uit.
- 5.** Bak de koekjes ongeveer 10 minuten tot ze net gaar maar nog bleek zijn. Laat volledig afkoelen.
- 6.** Bestrijk de helft van de koekjes royaal met dulce de leche en leg er een tweede koekje op.
- 7.** Rol de zichtbare rand van de vulling door de kokosrasp.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)