



Alfajores - kajmakowe ciasteczka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ciastka prosto ze słonecznej Hiszpanii!

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Obie mąki przesiej do miski. Dodaj proszek do pieczenia i dokładnie wymieszaj. Do drugiej miski dodaj masło i cukier. Utrzyj mikserem do puszystości. Dodaj 3 żółtka i znów utrzyj. Do trzeciej miski dodaj 1 żółtko, rum, ekstrakt i sok z cytryny. Wymieszaj, a następnie przełóż do utartych żółtek.

Krok 2

Całość zmiksuj, a następnie wymieszaj z mąkami. Zagnieć na kruche ciasto. Miskę przykryj folią i włóż do lodówki na ok. 1 godzinę. Dodaj 100 ml mleka i ponownie zagnieć. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto. Wytnij z niego niewielkie kółka. Przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 min. Ostudź na kratce.

Krok 3

Przygotuj krem. W misce połącz 2 łyżki mleka, żółtka i mąkę. Pozostałe mleko zagrzewaj wraz z kajmakiem na średnim ogniu. Do garnka dodaj zawartość miski. Gotuj, ciągle mieszając, aż do uzyskania budyniu. Kiedy budyń zgęstnieje zdejmij go z ognia. Ostudź.

Krok 4

Gotowe ciastka przełóż masą budyniową i ściśnij. Dokładnie obtocz je w wiórkach kokosowych i gotowe. Smacznego!

Składniki:

- 2 szklanki mąki tortowej
- 2 szklanki mąki kukurydzianej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 200 g masła Łaciate
- 3/4 szklanki cukru
- 4 żółtka
- 2 łyżki rumu
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 100 ml mleka UHT Łaciate 3,2%
- 1 szklanka wiórek kokosowych

Krem:

- 2 żółtka
- 500 ml mleka UHT Łaciate 3,2%
- 2 łyżki mąki
- 300 g kajmaku