## Preparación

-Batir la mantequilla con el azúcar,

- agregar la esencia de vainilla,

- agregar las yemas de una en una y el huevo,

- incorporar la harina y la maicena.

**-Enfriar:** Envuelve la masa en film transparente o guárdala en una bolsa y llévala a la nevera (heladera) durante unos 15 a 30 minutos para que tome firmeza

**-Estirar y cortar:** Estira la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga un grosor de aproximadamente medio centímetro (0,5 cm). Corta círculos de unos 4 cm de diámetro con un cortante redondo o la boca de un vaso pequeño

**-Hornear:** Coloca las tapas en una placa para horno (sin enmantecar demasiado, o con papel manteca) separadas entre sí. Hornea a **180 °C** durante **8 a 10 minutos**.

-**Rellenar**: *a mi me gusta el dulce de leche por lo que no me corto a la hora de rellenar mis alfajores, pero la idea es poner un poco de dulce de leche en el centro y un poco fuera para que se adhiera el coco rallado.*

*Espero que esta receta sea de vuestro agrado.*

- *al ser ingredientes muy secos, puede que la mezcla quede seca y no se integre a la primera. Humedece con un poco de leche o zumo de un limón si te es necesario.*

Viviana.