Alfajores (Småkaker med dulce de leche)



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 170 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 3 eggeplommer
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts fint revet sitronskall
♥ 130 g maisenna
♥ 90 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Fyll:
♥ 2 dl Dulce de leche

Pynt:
♥ 1 dl kokos (kan sløyfes)
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Pisk mykt, romtemperert smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggeplommene, vaniljeekstrakt og fint revet sitronskall.

Sikt sammen maisenna, hvetemel og bakepulver. Ha dette i bollen med smørkremen.

Bland deigen raskt sammen. Pakk deigen inn i plastfolie og sett kjølig i 1 time (det gjør at den blir lettere å kjevle ut).

Utkjevling og steking:
Finn frem deigen og kna den raskt sammen. Kjevle ut deigen på lett melet underlag (bruk gjerne en plastmatte som underlag).

Stikk ut sirkler som er ca. 5 cm i diameter. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater.

Stek kakene midt i ovnen ved 175°C i ca. 10–12 minutter, til de er gylne i kantene.

La kakene avkjøles på platen til de er helt kalde.

Fyll:
Finn frem Dulce de leche. Vil du buke du **Hjemmelaget Dulce de leche**, finner du oppskrift og instruksjon i innlegget **HER**. Lag dette i så fall minst dagen i forveien.

Ha kokos i en skål.

Sett sammen to og to mørdeigskaker med ca. 1 ts Dulce de leche imellom.

Hvis du ønsker, kan du rulle sidene i kokos slik at kokosen fester seg i kremen. Sikt over melis.

Tips

♥ Dulce de leche er en tykk karamellkrem som lages av søtet, kondensert melk. Dulce de leche er ikke så lett å få kjøpt i norske matvarebutikker, men finnes særlig i matvarebutikker med internasjonalt matvareutvalg.

♥ Som en norsk tilnærming kan du bruke smørepålegget HaPå, selv om smaken ikke er helt den samme. Men kakene blir kjempegode da også!

♥ Det er imidlertid ikke vanskelig å lage **Hjemmelaget Dulce de leche**. Husk at du må bruke en boks *søtet*, kondensert melk. Pass også på at du koker boksen lenge nok, for det er viktig at kremen er tykk nok når man skal bruke den som kakefyll. Det kan lønne seg å koke boksen i 4 timer og så avkjøle den i 4 timer før du tar kremen ut av boksen. Oppbevares i kjøleskapet til du skal bruke den.

♥ Alfajores oppbevares i en boks i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/alfajores-smakaker-med-dulce-de-leche