

Alfajores *(aus Chile)*

100g Mehl, 130g Maisstärke, 65g Zucker, 1TL Natron eine Prise Salz 115g Margarine Abrieb von ½ Limette	und vermischen. und hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig auf ca. 0,5cm ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kekse im auf 180°C vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.
300g dulce de leche	auf die Hälfte der Kekse streichen (ca. 1TL per Keks) und die anderen Hälften darauf festdrücken. Die Kekse seitwärts in
Kokosraspeln	wälzen.

Ergibt: ca. 22 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: 10-12 Minuten