

# ALFAJORES

## Cookies

Door / By: Damaris Castro





## INGREDIËNTEN

Voor de koekjes:

- 170 gram ongezoeten boter (op kamertemperatuur)
- 130 gram lichtbruine suiker
- 2 eieren (op kamertemperatuur)
- 20 gram honing
- 340 gram bloem zonder bakpoeder
- 2 theelepels vanille extract
- 4 eetlepels cacao poeder
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel baking soda (als je dit niet staan hebt, kan je vervangen met bakpoeder)
- 1/8e theelepel fijn zout

Voor de vulling:

- 500 gram Dulce de Leche

Voor de buitenkant:

- 200 gram semi-bittere chocolade (bv. met 60% cacao)
- 1 eetlepel plantaardige olie

## BEREIDING

Disclaimer / boodschap van algemeen nut: het recept is op zich vrij eenvoudig, maar de bereiding bestaat uit meerdere etappes. Begin daarom best (minstens) één dag voordat je de alfajores nodig hebt.

### DAG 1

#### Deeg bereiden

1. Gebruik een grote kom met een peddelmenger (als je dit niet hebt, kan je ook handmatig werken met een gewone plastic kom). Klop de boter romig en bleek (ongeveer 5 minuten), voeg suiker toe en mix tot een gladde massa (3 minuten). Voeg de eieren één voor één toe en klop tot een geheel. Voeg honing en vanille extract toe, klop alles tezamen gedurende 2 minuten.
2. Zeef de bloem, cacao poeder, baking soda, bakpoeder en zout. Voeg toe aan het vorige mengsel en meng met een houten spatel (gebruik niet de mixer) tot een zacht en vochtig deeg ontstaat. Wikkel in keukenplastic en zet 1 à 2 uur in de koelkast.

#### De individuele koekjes bakken (= bodem en top van de finale alfajores)

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken.
3. Neem een kwart van het deeg (laat de rest van het deeg gewikkeld in keukenplastic in de frigo): maak eerst een balletje en rol vervolgens het deeg dun met behulp van een deegrol (85mm dik) op een met bloem bestoven aanrecht.
4. Snijd de individuele koekjes uit in cirkels met diameter 3cm. Plaats ze op een bakplaat bedekt met bakpapier.
5. Bak elke plaat 5 minuten (zonder het papier te verwijderen). Het deeg zal ietwat rijzen in de oven. Verwijder en laat afkoelen in een rooster op hetzelfde bakpapier.

# BEREIDING

## De individuele koekjes bakken (vervolg)

6. Eens gebakken en gekoeld kunnen de koekjes even in een plastic zak gestoken en ingevroren worden, zodat ze voldoende afgekoeld zijn vóór het vullen.
7. Herhaal stappen 3-6 voor de resterende drie kwartjes deeg.

## De alfajores vullen

1. Maak de alfajores: smeer met een lepel wat Dulce de Leche op een koekje en bedek met een tweede koekje, zodat een 'sandwich van koekjes' gevuld met Dulce de Leche ontstaat. Wikkel de alfajores in plastic en bewaar ze een nacht in de koelkast.

## DAG 2

### De alfajores in chocolade dompelen

1. Snijd de chocolade in kleine stukjes en voeg de plantaardige olie toe. Smelt langzaam in de microgolfoven (telkens 30 seconden): haal de chocolade telkens uit en roer. Herhaal totdat alle chocolade gesmolten is. Donkere chocolade wordt het best gebruikt op een temperatuur van 31°C: laat de gesmolten chocolade afkoelen tot deze temperatuur bereikt is. Roer tussendoor regelmatig om op een rustige manier.
2. Bedek de alfajores met chocolade op één van volgende manieren:
  - gebruik een lepel om de alfajores te bedekken met chocolade. Het is best om eerst de zijkanten te bedekken en nadien de bovenkant.
  - gebruik een dompelvork: plaats een alfajores op de dompelvork en dip de alfajores kortstondig volledig onder in de kom gevuld met chocolade. Stuit vervolgens lichtjes met de dompelvork zodat de overvloedige chocolade eraf kan druipen. Veeg de onderkant van de dompelvork af aan de rand van de kom. Plaats de met chocolade bedekte alfajores voorzichtig op een plaat bedekt met bakpapier.
3. De alfajores kunnen verder versierd worden, bv. door met een ander type chocolade (wit) een fijn streepjespatroon aan te brengen. Met behulp van bakpapier kan je een spuitzak met zeer fijne spuitmond maken: meer info terug te vinden in bijgevoegde tutorial (<https://www.youtube.com/watch?v=tXuxSK74JPg>).
4. Laat de alfajores drogen en serveer.

**Smakelijk!**

# BEREIDING





## INGREDIENTS

For the cookies:

- 170 grams unsalted butter (at room temperature)
- 130 grams of light brown sugar
- 2 eggs (at room temperature)
- 20 grams of honey
- 340 grams of flour without baking powder
- 2 teaspoons vanilla extract
- 4 tablespoons Dutch cocoa powder
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon baking soda (if you don't have this at home, you can replace it with baking powder)
- 1/8 teaspoon fine salt

For the filling:

- 500 grams of Dulce de Leche

For the coverage:

- 200 grams of semi-bitter chocolate (e.g. one with 0% cacao)
- 1 tablespoon vegetable oil

## PREPARATION

Disclaimer: the recipe itself is quite simple, but the preparation consists of several stages. Therefore it is best to start (at least) one day before the alfajores are needed.

### DAY 1

#### Making the dough

1. Use a large bowl with a paddle mixer attachment (if you don't have this at home, you can work manually as well with a normal plastic bowl). Beat the butter until creamy and pale (about 5 minutes) add sugar and mix until smooth (3 minutes). Add the eggs one by one, beat until combined. Add honey and vanilla, beat everything for 2 minutes.
2. Sift the flour, cocoa, baking soda, baking powder and salt. Add to the previous mixture and mix with a wooden spoon (do not use the mixer) until a soft and moist dough forms. Wrap in kitchen plastic and refrigerate for 1-2 hours.

#### Baking the individual cookies (= top and bottom parts of the final alfajores)

1. Preheat the oven to 350°F or 180°C.
2. Divide the dough into 4 parts.
3. Scoop out a quarter of the dough (keep the remaining dough wrapped in kitchen plastic in the fridge): first make a ball, then roll the dough thin (1/3" or 85mm) over a floured countertop.
4. Cut the individual cookies in circles of 1,2" or 3 cm in diameter. Place on an oven tray covered with baking paper.
5. Bake each baking sheet for 5 minutes (without removing the paper). The dough will slightly rise in the oven. Remove and let cool in a grid on the same paper.

# PREPARATION

## **Baking the individual cookies (part 2)**

6. Once baked and cooled, you can put them in a plastic bag and freeze such that they are cooled down enough for the filling.
7. Repeat steps 3-6 with remaining 3 pieces of dough.

## **Filling the alfajores**

1. Make the alfajores: put some Dulce de Leche on a cookie using a spoon and place a second cookie on top of it, such that you get a 'sandwich of cookies' filled with Dulce de Leche. Wrap the alfajores in plastic and refrigerate overnight.

## **DAY 2**

### **Covering the alfajores with chocolate**

1. Chop the chocolate into small pieces and add the vegetable oil. Melt in the microwave slowly, 30 seconds each go. Remove, stir for 1 minute, continue to melt in the microwave until all the chocolate is dissolved. It's ideal to use the dark chocolate at a temperature of 88°F or 31°C: let the melted chocolate cool down until this temperature is reached. Meanwhile: stir gently from time to time.
2. Cover the alfajores with chocolate in one of two ways:
  - Use a spoon to cover the Alfajores. It is best to cover the sides first and then the top.
  - Use a dipping fork: dip the alfajores one by one shortly but completely in the bowl of chocolate. Bounce with the dipping fork such that the excess chocolate can drip off. Wipe the bottom of the dipping fork on the edge of the bowl. Carefully place the chocolate-covered alfajores on a plate covered with baking paper.
3. The alfajores can be decorated, for example by using another type of chocolate (white) to draw a pattern of fine lines. With the help of baking paper you can make a piping bag with a very fine nozzle: more information can be found in the enclosed tutorial (<https://www.youtube.com/watch?v=tXuxSK74JPg>).
4. Let the alfajores dry and serve.

**Bon appetit!**