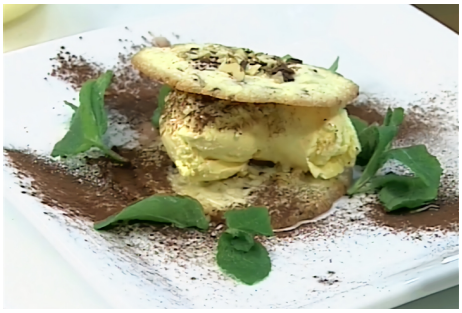
Alfajor de nuez y chocolate con helado de sambayón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Bicarbonato De Sodio: Una pizca
Jengibre en polvo: Una pizca
Nueces: 100 g
Marsala: 1 cdita.
Chocolate: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 150 g
Sal: Una pizca
Azúcar Negra: 225 grs.

Opcional

Menta:
Cacao Amargo:
Azucar impalpable:

Relleno

Helado de sambayón: 300 g

Preparación de la Receta

- Pique las nueces y el **chocolate**.
- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar.
- Incorpore los huevos y mezcle bien.
- Aromatice con la vainilla, el marsala y el *jengibre*
- Agregue la sal, el bicarbonato y la *harina* tamizada.
- Añada las nueces y el *chocolate* picados.
- Distribuya cucharadas de masa sobre un silpat dejando espacio entre cada una.
- Cocine en horno precalentado a 160º C durante 5 minutos aproximadamente.

Presentación

- Espolvoree los bordes de un plato con cacao amargo y azúcar impalpable.
- En el centro acomode una galletita, encima disponga una quenelle de helado.
- Cubra con otra galletita.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajor-de-nuez-y-chocolate-con-helado-de-sambayon