

Alfajor de nuez

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el armado

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Nueces picadas: Cantidad necesaria

Chocolate con leche: 500 Gramos

Cobertura de chocolate blanco: 100 Gramos

Para la masa

Manteca: 115 Gramos

Huevo: 2 Unidades

Harina: 250 Gramos

Nueces picadas: 250 Gramos

Azúcar impalpable: 115 Gramos

Cacao Amargo: 15 Gramos

Polvo de hornear: 15 Gramos

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batir con lira *manteca* pomada y agregar de a poco azúcar impalpable hasta tener una *crema*
- Agregar huevos y seguir batiendo
- Tamizar *harina*, cacao amargo, polvo de hornear y añadir al batido junto a nueces picadas bien chicas
- Una vez integrado estirar entre 2 papeles *manteca* y llevar a frío.
- Cortar tapas con cortante circular y cocinar en horno a 175^a C entre 5 y 10 minutos.

Para el armado

- Con las panzas para arriba (en la tapa inferior del alfajor) armarlos con dulce de leche repostero en manga.

- Sumergir en *chocolate* baño fundido a baño maría (mezcla de ambos chocolates), retirar el excedente y agregar nueces picadas por encima.
- Dejar secar antes de consumir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfajor-de-nuez>