

Alfajor de nuez

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para el armado

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria Chocolate con leche: 500 Gramos

Nueces picadas: Cantidad necesaria Cobertura de chocolate blanco: 100 Gramos

Para la masa

Manteca: 115 GramosAzucar impalpable: 115 GramosHuevo: 2 UnidadesCacao Amargo: 15 GramosHarina: 250 GramosPolvo de hornear: 15 Gramos

Nueces picadas: 250 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