

# Alfajores de Miel y Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Huevo:** 1 Unidad

**Azúcar:** 200 grs

**Canela:** 1 cdta

**Chocolate semiamargo fundido:** 300 Gramos

**Dulce de leche:** 300 Gramos

**Harina:** 250 Gramos

**Manteca:** 90 Gramos

**Miel:** 2 cdas

**Azúcar rubia:** c/n

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cdta

**Cardamomo:** 1 Pizca

**Clavo de olor molido:** 1 Pizca

**Extracto De Malta:** 1 cda

**Jengibre molido:** 1 cdta

**Melaza:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- Batir *manteca*, azúcar, miel y extracto de *malta* hasta integrar.
- Agregar el *huevo* y batir hasta unir.
- Tamizar *harina*, *cardamomo*, *jengibre*, clavo de olor, canela, sal, bicarbonato y añadir al batido trabajando hasta integrar.
- Hacer bolas con cuchara de helado y pasarlas por azúcar rubia.
- Acomodarlas en placa con papel *manteca* separadas para que se expandan en la cocción.
- Cocinar en horno a 180° C por 12 minutos.
- Poner dulce de leche en una galleta para cubrirla con otra y formar un *alfajor*.
- Presionar suavemente.
- Bañar los alfajores en **chocolate** y dejar enfriar sobre reja.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-con-galletas-de-miel>