Alfajores de Miel y Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 200 grs
Canela: 1 cdta
Chocolate semiamargo fundido: 300 Gramos
Dulce de leche: 300 Gramos
Harina: 250 Gramos
Manteca: 90 Gramos
Miel: 2 cdas
Azucar 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.
- Acomadarlas 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