

Alfajores de choco choco

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Cacao Amargo: 4 cdas.

Chocolate negro: 200 g

Crema de leche: 200 g

Harina integral: 300 g

Azucar impalpable: 100 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, mezclamos en un bol 300 gramos de *harina* integral, 100 gramos de azúcar impalpable y 4 cucharadas de cacao amargo.
- Seguidamente, añadimos 200 gramos de *manteca* y trabajamos con los dedos hasta formar un arenado grueso. Formamos un bollo y estiramos con un palote. Espolvoreamos con *harina* para evitar que se pegue.
- Luego, cortamos discos de masa y disponemos en una placa de horno con silicona.
- Llevamos al horno a temperatura media hasta que estén secos.
- Una vez que hayan enfriado, los rellenamos. Para ello, hacemos una ganache con igual proporción de *chocolate* negro y de *crema*.
- Espolvoreamos con azúcar impalpable por encima y servimos.

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