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