Alfajores De Chocolate



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 200 g
Almidón de Maíz: 100 g
Bicarbonato De Amonio: 5 g
Cacao Amargo: 20 g
Huevos: 120 g
Harina 0000: 400 g
Extracto De Malta: 40 g
Azucar: 200 g
Bicarbonato De Sodio: 5 g
Agua: 50 cc
Miel: 50 g

Relleno y Baño

Aceite Neutro: 50 cc
Dulce de leche repostero: 300 g
Chocolate cobertura semi amargo: 250 g

Preparación de la Receta

- Batir la *manteca* pomada con el azúcar hasta *blanquear*, agregar el extracto de *malta*, la miel y los huevos
- Tamizar la *harina*, el cacao y el almidón de maíz
- Disolver los bicarbonatos en el agua y agregar a la preparación anterior
- Unir los ingredientes secos
- Tomar la masa sin amasar.
- Envolver en papel film y enfriar en heladera como mínimo una hs
- Estirar la masa hasta lograr un espesor de 5 mm y cortar discos de 6 cm de diámetro, colocarlos en una placa enmantecada y fría.
- Hornear a 170° de 12 a 15 minutos
- Enfriar y retirar de las placas.

Para el Relleno

- Rellenar las dos tapas con dulce de leche, fundir el **chocolate** a no más de 40°, retirar del baño María, agregar el aceite y mezclar.
- Bañar los alfajores y escurrir.
- Dejar en reposo 48 hs antes de consumir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-chocolate