

# 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>