Alfajores de chocotorta



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 170 Gramos
Harina 0000: 190 Gramos
Bicarbonato De Sodio: ½ Cucharadita
Dulce de leche repostero: 300 Gramos
Chocolate baño de repostería semi amargo fundido: Cantidad necesaria
Azucar: 120 Gramos
Cacao en Polvo: 65 Gramos
Sal fina: 1/2 Cucharadita
Queso crema firme: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Trabajar en bowl con batidora de mano *manteca* pomada y azúcar hasta cremar.
- Agregar *harina*, bicarbonato de sodio, sal, cacao en polvo y mezclar con espátula de goma hasta integrar
- Estirar entre 2 papeles *manteca* dándole forma rectangular y llevar a frio hasta que tome consistencia.
- Cortar con cortante circular de 8 cm y acomodar en placa con papel *manteca* enmantecado y cocinar en horno a 170ª C por 10 minutos.

Para el relleno

- Mezclar dulce de leche repostero, queso *crema* y guardar en manga en frío.

Para el armado

- Con las tapas cocidas y frías y el relleno con cuerpo armar prolijamente los alfajores.

- Sobre cada *alfajor* colocar un poco de *chocolate* baño fundido y espolvorear con migas de la masa de las tapas por encima.

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