Alfajores de maní



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Manteca: 150 Gramos
Maní: 150 Gramos
Azucar: 130 Gramos
Harina 0000: 150 Gramos

Para el relleno:

Chocolate Cobertura Blanco: 300 Gramos
Crema de leche: 50 Gramos
Crema De Maní: 100 Gramos

Para la crema de maní

Maní tostado sin sal: 400 Gramos
Aceite: 50 Centímetros cúbicos

Preparación de la Receta

- **Para la *crema* de manı́**
- Licuar **maní** con un poco del aceite hasta tener una textura cremosa si trozos, guardar en frasco.

Para los alfajores

- Mezclar en un bowl y con espátula de goma *manteca* pomada con azúcar hasta tener una *crema* pálida.
- Picar el *maní* bien fino y agregar al bowl.
- Añadir *harina* y trabajar hasta formar una masa
- Trabajar con las manos hasta formar el bollo
- Estirar con palote de ½ cm y cortar con aro de 8 cm.
- Acomodar en placa y llevar a frío por 20 minutos

- Cocinar a 180ª C por 12 minutos y dejar enfriar en la placa

Para el relleno

- Mezclar en un bowl *chocolate* blanco fundido, pasta de *maní*, *crema* de leche, llevar a una manga y llevar a heladera por 10 minutos.

Para el armado

- Armar los alfajores con abundante relleno

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