Alfajores de Milhojas



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Amasijo

Agua: 400 c.c.
Harina 0000: 800 Gramos
Sal fina: 20 Gramos

Empaste

Harina: 200 Gramos
Mantequilla: 1 kg

Preparación de la Receta

Amasijo

- En amasadora trabajar con gancho *harina*, sal y agua hasta formar un bollo
- Dejar descansar a temperatura ambiente tapado.

Empaste

- Trabajar la *mantequilla* con la *harina* sin que se ablande demasiado.
- Dar forma rectangular y envolver en film y guardar en la nevera.
- Estirar el amasijo en forma rectangular
- Disponer en el centro el empaste y encerrarlo con la masa
- Dar 2 vueltas simples y 2 dobles, con un reposo de 30 min de nevera después de cada vuelta
- Una vez finalizado el *hojaldre* para los alfajores estirar la masa de 3 mm de espesor, picarla y cortar discos de 8 cm
- Llevar a horno a 200° en placa enmantequillada durante 15 minutos, luego bajar el horno a 170° durante 10 minutos más aproximadamente

- Retirar del horno, dejar enfriar y cortar en el centro y rellenar con dulce de leche, pegar las dos tapas presionando suavemente con una placa para que quede parejo el relleno, espolvorear con azúcar impalpable.

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