

Alfajores de naranjas con higos y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 230 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Manteca: 200 g

Azúcar rubio: 200 grs.

Relleno

Azúcar: 200 grs.

Higos blancos secos: 200 g

Agua: 200 cc

Salsa

Chocolate: 100 g

Almibar: 2 cdas.

Varios

Azúcar impalpable:

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la *manteca* con el azúcar y el *harina*.
- Incorpore poco a poco agua hasta homogenizar la masa.
- Termine de amasar en la mesada enharinada.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

- Estire con el palote, espolvoreando con *harina* y corte discos 6 cm de diámetro.
- Lleve a una placa para horno y cocine en horno fuerte durante 2 minutos aproximadamente.

Relleno

- Corte las naranjas en rodajas sin *pelar*.
- Lleve las naranjas a una *cacerola* con el azúcar y el agua sin llegar a cubrirlas.
- Cocine hasta obtener un *almíbar*.
- Corte los higos en rodajas.

Salsa

- Derrita el **chocolate** en una sartén con el *almíbar* de las naranjas.
- **Presentación**
- Intercale un disco de masa, una *rodaja* de *naranja*, un disco de masa, una *rodaja* de *higo*, un disco de masa y otra vuelta más de ingredientes terminando con un disco de masa.
- Espolvoree con azúcar impalpable y salsa de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-de-naranjas-con-higos-y-chocolate>