Alfajores Marplatenses



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Manteca: 200 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Extracto De Malta: 15 Gramos
Leche: 35 Centímetros cúbicos
Harina 000: 400 Gramos
Cacao Amargo: 15 Gramos
Azucar impalpable: 200 Gramos
Miel: 25 Gramos
Extracto de café: 1 Cucharada
Ralladura de naranja: A gusto
Almidón de Maíz: 100 Gramos
Polvo de hornear: 25 Gramos

Para el armado

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria
Chocolate Semiamargo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Batir con lira, *manteca* pomada y azúcar impalpable hasta cremar.
- Sin dejar de batir agregar huevos, miel, extracto de *malta*, extracto de *café*, leche, ralladura de *naranja* hasta integrar todo.
- Tamizar *harina*, almidón de maíz, cacao amargo, polvo de hornear y agregar a la batidora.
- Seguir trabajando hasta unir y bajar la mesada.
- Acomodar entre 2 papeles *manteca*, estirar bien fino dándole forma rectangular y llevar a frío hasta que tome cuerpo.
- Cortar con aro de 10 cm, acomodar en placa para horno con papel *manteca* y cocinar en horno a 170ª C por 15 minutos aprox.
- Armar una vez frías las tapas, los alfajores rellenandolas con abundante dulce de leche repostero en manga. (las partes redondeadas de las tapas deben estar para adentro)
- Presionar bien y retirar los excesos de dulce emprolijando con espátula.
- Fundir a baño maría el baño semi-amargo (sin que pase de 40ª C)
- Sumergir los alfajores en el *chocolate* fundido, levantarlo con tenedor sacudiéndolos con suaves golpecitos para que se descarte el exceso de *chocolate*.
- Terminar de retirar los excesos de baño pasándose una espátula.

- Dejar enfriar y antes de consumirlos dejar reposar un mínimo de 3 días para que las tapas tomen se ablanden con la humedad del relleno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-marplatenses-2