

# 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

**Azúcar 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>