elGourmet

Alfajores Marplatenses

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el baño:

Chocolate cobertura semiamargo: 250 g
Manteca de cacao: 60 a 80 g

Para el relleno:

Ron: Cantidad necesaria
Dulce de leche: Cantidad necesaria

Para la masa:

Manteca: 200 g
Azucar: 200 g
Bicarbonato De Sodio: 5 g
Huevos: 2 Unidades
Miel: 50 g
Harina 0000: 400 a 500 g
Extracto De Malta: 40 g
Bicarbonato De Amonio: 5 g
Cacao Amargo: 20 g
Agua: 50 cc
Almidón maíz: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una batidora con lira blanqueamos la manteca con el az&uacute

- Car azúcar y la miel.
- Perfumamos con la ralladura de 1 *naranja* y de 1 *limón*
- Agregamos esencia de vainilla y una pizca de sal fina.
- Incorporamos los huevos y continuamos batiendo.

- Tamizamos la *harina*, la fécula de maíz, el cacao amargo, el polvo de hornear y el bicarbonato de amonio.
- Incorporamos los secos tamizados al cremado y trabajamos la masa hasta que haya tomado una consistencia homogénea.
- Terminamos de unir con las manos, le damos forma y dejamos enfriar.
- Una vez que la masa esté fría, la estiramos hasta obtener 5 mm de espesor.
- Cortamos las tapas de 5 cm de diámetro.
- Llevamos a un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.
- Retiramos, dejamos enfriar y, luego, unimos las tapas con dulce de leche previamente aligerado con *ron*.
- Bañamos con *chocolate* para alfajores derretido a baño maría.
- Dejamos templar a temperatura ambiente y almacenamos por 48 como mínimo para consumir.

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