

# Alfajores por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Ganache de pistacho

**Chocolate blanco:** 125 Gramos

**Pistacho tostado:** 30 Gramos

**Crema de leche:** 150 mililitros

### Tapas

**Almidón de Maíz:** 300 Gramos

**Azúcar impalpable:** 150 Gramos

**Yemas:** 3 Unidades

**Manteca:** 200 Gramos

**Ralladura de limón:** c/n

**Bicarbonato:** 1/2 cdts

**Harina:** 200 Gramos

**Polvo de hornear:** 2 cdts

## Preparación de la Receta

### Tapas de alfajor

- En batidora con lira trabajar *manteca* en cubos con *harina*, almidón, polvo de hornear, bicarbonato y azúcar impalpable.
- Agregar yemas y amasar hasta integrar.
- Dejar reposar en frío 1 hora.
- Estirar con palote la masa y cortar las tapas (1/2 cm de altura y cortante de 5 cm de diámetro)
- Hornear sobre lámina de silicona por 11 minutos aproximadamente a 170° C.
- Reservar.

## Ganache

- En una olla poner *crema* de leche hasta que el borde tenga burbujas
- Apagar y agregar *chocolate* blanco.
- Dejar reposar 3 minutos, mezclar y añadir los pistachos molidos (tipo harina)
- Dejar en frío hasta que tome cuerpo.

## Armado

- Rellenar las tapas de los alfajores con la ganache con ayuda de una manga.
- Espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-por-yvette-y-denise-hakim>