

# Alfajores rellenos de dulce de leche

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para el relleno:

**Dulce de leche:** 500 g

### Para la cobertura:

**Manteca:** 400 g

**Chocolate cobertura:** 400 g

### Para la masa de los alfajores:

**Manteca:** 150 g

**Huevo:** 1 Unidad

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Harina:** 180 g

**Cacao amargo en polvo:** 30 g

**Azucar:** 70 g

**Fecula De Maiz:** 80 g

**Levadura en polvo:** 1 cda

**Miel:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Hacemos una masa mezclando en un bowl la mantequilla/ *manteca* pomada cortada en cubitos, el azúcar, la miel, el cacao, el *huevo*, la *harina*, la fécula de maíz, la esencia de vainilla y la *levadura* en polvo
- Mezclamos todo y amasamos hasta obtener una masa uniforme y lisa
- La dejamos enfriar en la heladera para que tome consistencia.

- Cuando esté fría, la retiramos y la extendemos sobre la mesa de trabajo con la ayuda de un palo de amasar hasta conseguir una masa de unos 5 milímetros de grosor
- Mientras tanto, vamos precalentando el horno a 180 °C.
- Luego, cortamos nuestra masa en discos con un cortapastas de un tamaño aproximado de 5 cm
- Ponemos todos los discos en la bandeja del horno
- Los cocinamos durante 20 minutos a 180°C
- Cuando estén doraditos, los retiramos y los dejamos enfriar
- Seguidamente, preparamos la cobertura

## Para ello

- Derretimos el *chocolate* junto con la mantequilla/ *manteca* a baño María
- Por último, montamos los alfajores

## Para ello

- Formamos un sándwich con dos alfajores y rellenamos con dulce de leche, después lo bañamos en la cobertura de *chocolate*
- Dejamos escurrir el *chocolate* sobrante sobre una rejilla y después enfriamos en la heladera para que solidifique el *chocolate*.
- Emplatamos y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/alfajores-rellenos-de-dulce-de-leche>