Alfajores Tradicionales Marplatenses



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Baño

Chocolate cobertura semiamargo: 300 Gramos
Mantequilla de cacao: 40 Gramos

Masa

Agua: 50 c.c.
Azucar: 200 Gramos
Cacao Amargo: 20 Gramos
Harina 0000: 400 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Almidón de Maíz: 100 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca
Huevos: 2 Unidades
Limón para su ralladura: 1 unidad
Miel: 50 Gramos

Relleno

Dulce de leche repostero: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Batir la *mantequilla* pomada con el azúcar hasta *blanquear*.
- Agregar la ralladura, la miel y los huevos.
- Tamizar la *harina*, cacao y el almidón de maíz y agregar a la mezcla.
- Disolver el bicarbonato en el agua, añadir y unir sin amasar mucho.
- Envolver en papel film y enfriar en heladera.
- Estirar la masa de 3 mm y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- Colocarlas en una placa ligeramente engrasada con *mantequilla* y fría.

- Hornear a 180° C de 10 minutos, enfriar y reservar.

Relleno y armado

- Rellenar las dos tapas con dulce de leche.
- Fundir la *mantequilla* de cacao previamente rallada a baño de María.
- Agregar cuando esté fundida el *chocolate* picado y fundido
- Bañar los alfajores con el *chocolate* a 40°C y escurrir
- Dejar en reposo 48 horas antes de consumirlos.

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