

# Colaciones y alfajores

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Glaseado

**Azúcar impalpable:** 1 Taza

**Clara:** 1 Unidad

### Masa

**Harina:** 2 Tazas

**Yemas:** 8 Unidades

**Cognac:** 2 cdita.

**Almidón de Maíz:** 2 cdas.

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Azúcar impalpable:** 2 cdas.

**Cacao:** 1 cda.

### Varios

**Dulce de leche repostero:** Cantidad necesaria

**Chocolate negro:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en bowl la *harina* junto con el polvo de hornear, el almidón de maíz y el azúcar impalpable previamente tamizados
- Mezcle y divida en dos
- Tome uno de los bowl y agregue el cacao en polvo.
- Luego en cada bowls agregue una cucharadita de coñac y cuatro yemas
- Mezcle ambas masas y termine de unir con las manos
- Tape y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente en la heladera

- Retire y espolvoree la mesada con *harina* y estire ambas masa con la ayuda de un palote.

## Glaseado

- Coloque en un bowl el azúcar impalpable junto con la clara de *huevo*
- Bata enérgicamente.

## Armado

- Pinche ambas masas con un tenedor.
- Corte las masas con un molde ovalado dándole forma de las colaciones y con un molde circular dándole forma de *alfajor*.
- En una placa para horno coloque ambas preparaciones y cocine en horno a fuego máximo durante 7 minutos.
- Derrita el *chocolate* a baño maría.
- Tome una de las tapas de *alfajor* y rellene con dulce de leche, tape con otra tapa y aplaste
- Repita el procedimiento con una tapa de colación pero esta vez sin tapa.
- Una vez preparados los alfajores cubra con el *chocolate* derretido y bañe las colaciones con el glase.
- Deje secar a temperatura ambiente.

## Presentación

- Sirva ambas preparaciones y acompañe con chocolatada caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/colaciones-y-alfajores>