Colaciones y alfajores

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Glaseado

Azucar 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.
Azucar 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 glace.
- 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