

Alfabrownie

Ingredientes

Harina 0000	150 g
Manteca	75 g
Azúcar	200 g
Huevos	3 u
Chocolate blanco	120 g
Oreo trozadas	8 u
Crema de leche	150 g
Chocolate semiamargo	300 cc
Oreo trozadas	6 u
Baño de repostería blanco	c/n

Preparación:

Derretir el chocolate con la manteca.

En otro recipiente batir ligeramente los huevos con el azúcar.

Unir ambas preparaciones y agregar los secos.

Volcar en una placa de 25 x 25 cm (con papel manteca)

Hornear 180°C hasta insertar un palillo y que salga apenas húmedo.

Dejar enfriar y cortar con cortante circular de la medida deseada.

Unir dos o tres tapas con dulce de leche repostero y bañar con el chocolate derretido. Dejar secar sobre un papel manteca.

Decorar con hilos de chocolate de otro color.

* Opcionalmente podemos agregar nueces a la preparación o colocar una en el centro del relleno y por encima.

* No se recomienda enfriar los alfajores antes de cubrirlos con chocolate porque van a estar fríos y el chocolate se puede romper por el cambio de temperatura. Además quedaría despareja la cobertura.

*** Todas las recetas son exclusivas de las clases Flopi Diaz ***