

Alfajorcitos choco-baileys

Ingredientes

Masa

Harina 0000	180 g
Manteca	100 g
Azúcar	60 g
Polvo de hornear	5 g
Huevo	1 u
Cacao amargo	20 g
Café	3 g

Relleno

Baño de repostería blanco	250 g
Crema de leche	100 cc
Baileys	50 cc
Manteca	50 g
Almendras p/ decorar	c/n
Chocolate a gusto para derretir	c/n

Preparación:

Masa: Batir la manteca pomada con el azúcar.

Agregar el huevo y unir. Incorporar los ingredientes secos, sin amasar.

Refrigerar la masa por 20 minutos (envuelta en papel film.)

Estirar la masa y cortar tapitas circulares de 4 cm de diámetro.

Acomodar en una placa limpia y hornear a 180°C hasta apenas dorar.

Relleno: Calentar la crema con la manteca hasta que empiece a hervir.

Volcar sobre el chocolate picado y dejar reposar. Agregar el baileys.

Dejar reposar en la heladera hasta que tome cuerpo y batir a velocidad media.

Rellenar y bañar los alfajores con chocolate derretido sobre una rejilla.

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