

Alfajorcitos marplatenses

Ingredientes

Masa

Harina	250 g
Fécula de maíz	50 g
Cacao amargo	15 g
Polvo de hornear	2g
Bicarbonato de sodio	1 g
Azúcar	100 g
Miel	25 g
Manteca	100 g
Huevo	1 u
Ralladura de naranja	½ cda

Relleno

Dulce de leche repostero	600 a 900 g
--------------------------	-------------

Decoración

Baño de repostería	c/n
Glasé	c/n

Procedimiento

Masa: Procesar todos los ingredientes secos.

Agregar la manteca cortada en cubitos

Incorporar el huevo y la miel. Unir y llevar a la heladera (envuelta en papel film)

Estirar la masa y cortar con un cortante circular.

Hornear a 180º C hasta apenas dorar sus bordes.

Retirar del horno y dejar enfriar.

Unir dos tapas con el dulce de leche. Decorar.

Envolver y mantener en lugar fresco y seco.

Consumir a partir de las 48hs y conservar a temperatura ambiente hasta 1 semana

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