

Alfajorcitos superblack

Ingredientes

Masa

Harina	275 g
Azúcar imp	100 g
Manteca	200 g
Huevo	1 u
Cacao amargo	18 g
Cacao negro	7 g

Opciones para rellenar

Ganache partes iguales batida + sabor (limón, pasta de maní, coco, mermelada frutos rojos, nutella, otros saborizantes)

Dulce de leche repostero

Crema parís (dulce de leche repostero 500 g + cacao 50 g + licor de chocolate 50 cc)

Opciones para decorar

Azúcar impalpable

Baño de repostería

Glasé (250 g de azúcar impalpable + 30 g de merengue en polvo + agua)

Procedimiento

Masa: Procesar todos los ingredientes secos.

Agregar la manteca cortada en cubitos y formar un arenado.

Incorporar el huevo, unir y llevar a la heladera (envuelta en papel film)

Estirar la masa y cortar con un cortante circular.

Hornear a 200º C hasta apenas dorar sus bordes.

Retirar del horno y dejar enfriar.

Unir dos tapas con el relleno elegido. 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 ***