

Alfajor Trishot

Ingredientes

Masa

Harina 0000	160 g
Maní	50 g
Cacao amargo	15 g
Manteca	120 g
Azúcar	100 g
Huevo	1 u

Rellenos y decoración

Chocolate blanco	120 g
Chocolate con leche	120 g
Manteca de maní	100 g
Baño de repostería c/leche	c/n

Preparación:

Masa: Mezclar todos los ingredientes secos.

Agregar la manteca y formar un arenado.

Unir el huevo y trabajar con el cornet hasta formar una masa.

Estirar y cortar las tapitas con un cortante circular.

Disponerlas en una placa y hornear a 180°C (o hasta que hagan base).

Dejar enfriar.

Rellenos: Fundir el chocolate blanco y mezclar con la mitad de la pasta de maní.

Hacer lo mismo con el otro chocolate.

Armar los alfajores y dejar reposar por media hora.

Bañar con el chocolate derretido y dejar secar sobre un papel manteca.

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