

# Alfajores chocolatosos

## Ingredientes

### **Masa**

|              |       |
|--------------|-------|
| Harina 0000  | 280 g |
| Cacao amargo | 20 g  |
| Manteca      | 200 g |
| Azúcar imp   | 100 g |
| Huevo        | 1 u   |

### **Rellenos y decoración**

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Dulce de leche rep      | 600 g |
| Baño de repostería semi | 200 g |

## Preparación:

Procesar los secos con la manteca y luego añadir el huevo.

Unir sin amasar y dejar enfriar la masa.

Estirar, cortar y hornear a 180º por 12' aproximadamente.

Una vez frías las tapas, armar los alfajores con dulce de leche.

Derretir el chocolate y bañar los alfajores.

Cuando el chocolate haya secado, decorar opcionalmente con hilitos de chocolate blanco.

\*Rinde 3 docenas de alfajorcitos de 4 cm de diámetro