

Alfajorcitos de mousse

Ingredientes

Harina 0000	220 g
Manteca	125 g
Azúcar	90 g
Cacao	10 g
Huevo	1 u (o 2 yemas)
Polvo de hornear	½ cda
Baño de repostería (chocolate con leche)	250 g
Crema de leche	120 cc
Para la ganache: Baño de repostería (chocolate con leche)	350 g

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos.

Agregar la manteca cortada en cubitos y formar un arenado.

Incorporar el huevo y unir.

Refrigerar por 20 minutos.

Estirar la masa sobre la mesada enharinada y cortar tapitas circulares.

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

Calentar la crema hasta que rompa hervor. Volcar sobre el chocolate y mezclar.

Batir la crema una vez fría y colocar en manga.

Rellenar los alfajores con las tapitas frías.

Bañar los alfajores sobre una rejilla y dejar secar.

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