

Alfajor Pepitos

Ingredientes

Masa

Harina	220 g
Manteca	80 g
Azúcar	55 g
Huevo	1 u
Esencia de vainilla	1 tapita chiquita
Bicarbonato de sodio	2 g
Chips de chocolate	75 g

Relleno

Baño de repostería semi	200 g
Crema de leche	100 cc

Decoración

Baño de repostería semi	300 g
-------------------------	-------

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.

Relleno: Calentar la crema hasta que empiece a hervir. Volcar sobre el chocolate picado y mezclar. Dejar enfriar y batir 2 minutos.

Armado: Unir dos tapas con la ganache de chocolate.

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

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