

# Alfajores de Chocolate



## Ingredientes:

- 1000 g TEGRAL ALLEGRO
- 250 kg Harina 0000
- 250 g Maicena
- 400 g Manteca
- 200 g Huevos enteros
- 200 g Leche
- 50 g Azúcar negra
- 150 g CARAT DECORCREM CACAO
- 500 g CARAT COVERLIQ ALFAJOR SEMIAMARGO
- 820 g Dulce de leche

## Procedimiento:

1. Suavizar la manteca e incorporar los huevos, el Tegral Allegro, azúcar negra, leche, harina y maicena.
2. Agregar el Carat Decorcrem Cacao y mezclar lentamente hasta integrar y homogeneizar la masa.
3. Brindar reposo a la masa en cámara de frío, por lapso de una hora.
4. Estirar, cortar en círculos de 15 gr c/u, estibar en placas rectangulares.
5. Llevar a frío de cámara por un lapso de 40 minutos.
6. Cocinar aproximadamente a 170°C durante 10 minutos aproximadamente.
7. Cubrir una tapa con dulce de leche y encimar otra tapa.
8. Bañar los alfajores con chocolate Carat Coverliq Alfajor Semiamargo (opcionalmente con chocolate blanco)
9. Con la ayuda de un cornet realizar espirales de chocolate sobre la superficie de los alfajores.

## Rendimiento aproximado:

41 alfajores de 92 g.

---

