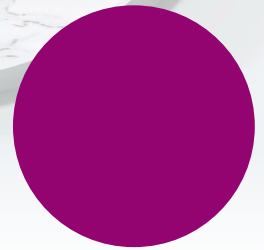


ALFAJORES DE CHOCOLATE Y DULCE DE ALMENDRAS



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

MASA

Tegral Satin Plant Based	500 g
Harina 0000	125 g
Fécula de Maíz	125 g
Mimetic 32	200 g
Leche Vegetal	100 g

- Arenar **Tegral Satín Cream Cake Chocolate**, harina, fécula de maíz y **Mimetic 32**, incorporar la leche vegetal y unir hasta formar una masa.
- Estirar de 4 mm de espesor y refrigerar.
- Con cortante número 6 cortar los círculos, colocarlos en una placa con antiadherente.
- Hornear a 170°C por 10/12 minutos dependiendo del horno.
- Dejar enfriar.

RELLENO Y BAÑO

Dulce de Almendras repostero	500 g
Carat Coverliq Semiamargo	1000 g

- Con ayuda de una manga pastelera colocar dulce de almendras en una de las galletas y colocar otra para formar el alfajor.
- Emparejar la superficie para que luego el bañado sea prolijo.
- Dejar orear 1 hs. para que el dulce forme una leve película y no se desforme al manipularlo.
- Calentar **Carat Coverliq** a 45°C y bañar los alfajores.



TIPS & TRUCOS

- Es importante no amasar de más la masa para que no genere liga y se contraigan los discos en la cocción.
- En el armado, las partes planas (las que estaban en contacto con la placa de horno) quedarán hacia afuera para lograr un acabado más prolijo con el bañado.



RENDIMIENTO

- Rinde 60 piezas / porciones 35 g.