

ALFAJOR DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR AGREGADO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

TAPAS DE CHOCOLATE

Tegral Budín Sin Azúcar	1000 g
Harina 000	450 g
Manteca	400 g
Huevos	250 g
Leche	100 g
Polvo de Cacao (Belcolade)	50 g

- Mezclar el **Tegral Budín Sin Azúcar** con la harina, la manteca, los huevos, el cacao en polvo y la leche.
- Integrar lentamente con una paleta, hasta homogeneizar la masa.
- Brindar reposo en cámara de frío por lapso de una hora.
- Estirar, cortar en círculos y estivar en placas rectangulares.
- Cocinar a +/-170°C durante +/- 10 a 15 minutos.

MONTAJE, RELLENO Y DECORACIÓN

Carat Pastelería Sin Azúcar	550 g
Dulce de Leche (Sin Azúcar)	1000 g

- Disponer de las tapas con la parte plana hacia arriba.
- Por medio de una manga pastelera aplicar el dulce de leche (Sin Azúcar).
- Armar el alfajor con la otra tapa invertida.
- Bañar los alfajores con chocolate **Carat Pastelería (Sin azúcar)**.



RENDIMIENTO

- Rinde 75 piezas / porciones 50 g.