

Receta Alfajor de Chocolate Blanco y Avellanas



Ingredientes

Tegral Satin CC	500	g
Cacao	75	g
Harina	125	g
Maicena	125	g
Manteca	200	g
Huevos	100	g
Leche	100	g
Azúcar negra	25	g
Dulce de Leche	500	g
Supercrem Avellanas	250	g
Carat Coverlux Blanco	800	g

Procedimiento

Suavizar la manteca, Incorporar los huevos seguido del **Tegral Satin CC**, azúcar negra, leche, harina y maicena. Agregar el Cacao y mezclar lentamente hasta integrar y homogeneizar la masa. Brindar reposo a la masa en cámara de frío, por lapso de una hora. Estirar, cortar en círculos, estivar en placas rectangulares. Llevar a frío de cámara por un lapso de 40 minutos. Cocinar aproximadamente a 170° C durante +/- 10 minutos. Disponer de una serie de tapas con la parte plana hacia arriba. Colocar un copo de Supercrem Avellanas en el centro y rodearlo de dulce de leche. Armar el alfajor con otra tapa pueda invertida. Bañar los alfajores con **Carat Coverlux Blanco**.

Rendimiento

Rinde 25 piezas / porciones de 40 g.