Receta Alfajor Cordobés





Ingredientes Tapas

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	500	g
Harina	150	g
Almidón	50	g
Manteca	150	g
Huevo	150	g
Miel	10	g
Cacao Amargo	10	g

Ingredientes Relleno

Fruitfil Frambuesa	450	g
--------------------	-----	---

Ingredientes Glasé

Ovablanca	500	g
Agua	200	g

Procedimiento

- Integrar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea, evitando amasar demasiado para no generar liga.
- Cortar círculos de unos 7 cm de diámetro y colocarlos sobre una bandeja para horno, previamente enmantecada o con una placa siliconada, llevar a frío durante 30 minutos.
- Cocinar a 170°C durante 12 minutos aproximadamente, luego dejar enfriar.

Procedimiento

- Una vez frías las tapas, rellenar con 15 gr de
 Fruitfil Frambuesa la mitad de las mismas.
- Colocar las tapas restantes sobre el relleno presionando levemente.

Procedimiento

 Batir ambos ingredientes por 1 minuto a velocidad media, manteniendo la transparencia de la preparación.



Receta Alfajor Cordobés

- Colocar los alfajores sobre una rejilla y bañarlos completamente con el glasé.
- Dejarlos a temperatura ambiente hasta que se sequen.

Rendimiento

Rinde 29 piezas de 50 gr c/u.

