

# Alfajor de Cacao



Dificultad



Productos

- LES CREMES DULCE DE LECHE
- IMPULSOR NORTE
- CACAO EN POLVO 22/24
- CREMA VELA BIANCA
- MIRAVET
- HAYA



Utensilios

- Batidora
- Espátula
- Manga

## ALFAJOR DE CACAO

Medidas	Ingredientes	Elaboración
130 g. 170 g. 110 g. 20 g. c/s c/s 340 g. 20 g. 6 g. 2 g. 5 g.	Azúcar Moreno Mantequilla Huevo entero Miel Vainilla Ralladura limón Harina W200 <b>Cacao polvo 22/24</b> <b>Impulsor Norte</b> Bicarbonato Sal	Pomar la mantequilla con el azúcar. Ir añadiendo el huevo poco a poco hasta incorporarlo a la masa. Añadir la ralladura de limón, sal, miel y la vainilla. Incorporar la harina, el <b>Cacao polvo 22/24</b> , bicarbonato e <b>Impulsor Norte</b> despacio. Estirar y cortar. Todos los ingredientes a temperatura ambiente. HORNO: 180°C TIEMPO: 12 min.

## MONTAJE Y ACABADO

Rellenar los alfajores con **Les Cremes Dulce de Leche** y **Crema Vela Blanca** y bañar con **Miravet** o **Haya 60%**, decorar al gusto.