



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Día del Padre

ALFAJORES PARA PAPÁ

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Galleterax Bakels	0.500
Margarina	0.120
Huevos	0.065
Peso total:	0.685

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Dulce de Leche Bakels	0.400
Peso total:	0.400

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Chockex Premium Dark	0.500
Peso total:	0.500

MÉTODO

Base

- En el bowl de la batidora agregar la margarina e incorporar la PM Galleterax y los huevos.
- Batir con paleta a velocidad media por 1 a 2 minutos aproximadamente.

- Estirar la masa hasta lograr un espesor aproximado de 0,4 cm. -Cortar con molde de 7 cm de diámetro.
- _Disponer de galletas sobre lata de horno engrasada y hornear a 210 °C durante 10 minutos.
- Enfriar y reservar.

Montaje

- Seleccionar una galleta y agregar 30 gramos de Dulce de Leche Bakels, disponer otra galleta y agregar otros 30 gramos de Dulce de Leche, cubrir con otra galleta y reservar.
- Derretir Chockek Premiun Dark y cubrir cada alfajor.
- Decorar a gusto.

****Es opcional realizar alfajores con relleno simple o doble****

(Receta para 12 unidades)