



# Alfajores de canela y chocolate



## INGREDIENTES



### MASA

- 180 g de manteca
- 150 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 cuchara (de té) de miel
- 6 yemas
- 1 huevo
- 1 cuchara (de té) de ralladura de limón
- 150 g de harina 0000
- 350 g de **almidón de maíz Chango**
- 2 cucharas (de té) de **canela en polvo Chango**
- 1 cuchara (de té) de esencia de vainilla
- 15 g de polvo para hornear
- 1 pizca de **bicarbonato de sodio Chango**
- ½ cuchara (de café) de sal

### ARMADO

- Chocolate para baño de alfajores c/n

## PREPARACIÓN



### MASA

Batir la manteca blanda con el **azúcar impalpable Chango** y la miel hasta blanquear • Agregar las yemas, el huevo, la vainilla y la **canela en polvo Chango** • Tamizar los ingredientes secos y hacer una corona • Colocar el batido en el centro • Tomar la masa y unir todo sin amasar • Dejar descansar durante 15 minutos • Estirar la masa hasta dejarla de 5 mm de espesor • Cortar las tapas del diámetro deseado • Colocarlas sobre placas enmantecadas y enharinadas • Hornear a 180°C de 8 a 10 minutos (depende del diámetro) • No deben colorearse mucho • Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

### ARMADO

Unir las tapas de a dos con dulce de leche repostero • Calentar el baño de alfajores a 40°C. Bañar los alfajores y escurrir.

