POSTRES

ALFAJORES CON CHOCOLATE Y MANJAR

Ingredientes

- Chocolate de cobertura bitter, semiamargo o blanco, cantidad necesaria
- Manjar, cantidad necesaria
- Papel encerado o láminas plásticas para formar los círculos

Preparación

- Corta círculos de lámina plástica o dibuja círculos sobre papel encerado para usar como guía.

- Derrite el chocolate a baño María o en el microondas, con cuidado de no quemarlo.

- Cubre los círculos plásticos aptos para alimentos o los círculos dibujados sobre el papel encerado con una capa de chocolate.

- Lleva al refrigerador unos minutos, hasta que el chocolate se solidifique.

- Arma los alfajores intercalando un disco de chocolate, una capa de manjar y otro disco de chocolate. Repite las capas según la altura que quieras.

- Para hacer una torta de capas de chocolate, utiliza círculos más grandes.

- Se recomienda usar chocolate de cobertura, porque permanece manejable durante más tiempo y resulta más fácil de manipular.

