

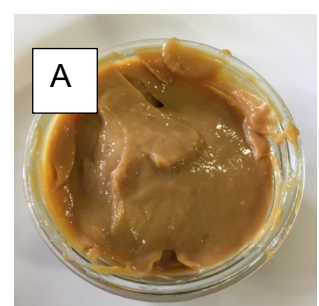
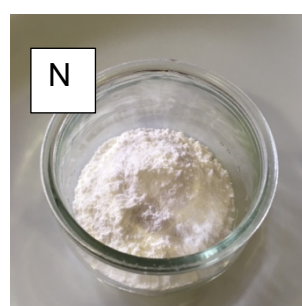
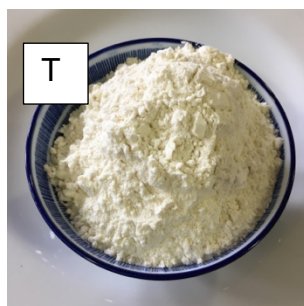
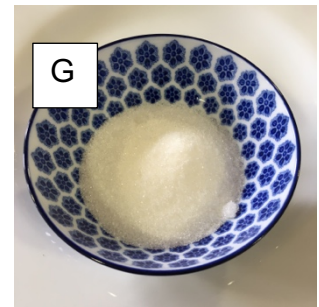
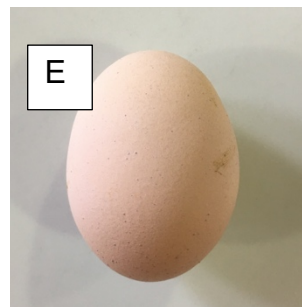
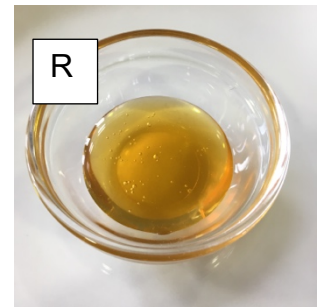
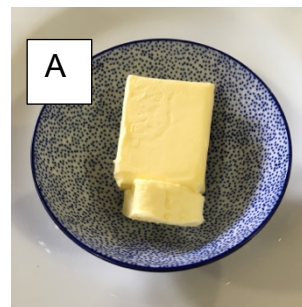
ALFAJORES DE CHOCOLATE



Ingredientes:

Ordne die Bilder den Zutaten zu und trage die Buchstaben dann in die passenden Kästchen ein.

	Mantequilla 90 gr.
	Miel 1/2 cucharadita.
	Azúcar 70 gr.
	Huevo 1 u.
	Esencia de vainilla 1 cucharadita.
	Harina 180 gr.
	Cacao amargo 20 gr.
	Polvo para hornear 1 cucharadita.
A	Para el relleno de Dulce de leche: leche condensada (azucarada) 1 lata
	Para bañar los Alfajores: chocolate 200 gr.



Preparación:

Batir la mantequilla pomada con el azúcar hasta formar una crema, agregar el huevo, la esencia y la miel y por último los secos tamizados. Formar una masa (¡sin amasar!). Llevar a la heladera envuelta en papel film por 30 minutos.

Estirar la masa hasta un espesor de 5 mm. aproximadamente y cortar las tapitas de alfajor con el cortante que más les guste. Colocarlas en una placa enmantecada dejando espacio entre sí y llevar a horno precalentado a 180 grados por unos 10 a 12 minutos.

Dejar enfriar y rellenar con dulce de leche repostero.

Pueden bañarlos en chocolate o ponerles azúcar impalpable por encima. Salen aproximadamente 12 alfajores.

Preparación del Dulce de leche:

Retirar el envoltorio de la lata de leche condensada. Colocar la lata en una cacerola con agua. ¡La lata tiene que estar cubierta con agua durante toda la cocción para no explotar! Calentar a fuego medio alto.

Una vez comienza a hervir bajar el fuego. El tiempo varía según la textura preferida. Para un dulce de leche más ligero 2 horas de cocción será suficiente, para un dulce más espeso es necesario mantener la leche condensada en el fuego durante 3 horas.

Luego que haya pasado el tiempo necesario para la textura deseada retirar del fuego. Es importante dejar enfriar durante 2 horas la lata antes de abrirla. De esta forma evitarás quemaduras.

Fuentes de imágenes:

<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/91/Vainilla-k2zB--620x349%40abc.jpg>

ALFAJORES DE CHOCOLATE



Zutaten:

Für etwa 12 Stück

90g	Butter
½ TL	Honig
70g	Zucker
1	Ei
1TL	Vanille-Essenz (oder 1 Pck. Vanillezucker)
180g	Mehl
20g	Kakao
1TL	Backpulver

Für das Dulce de leche:

1 Dose	Gezuckerte Kondensmilch
--------	-------------------------

Zum Überziehen:

200g	Zartbitterkuvertüre
------	---------------------

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Das Ei, die Vanille-Essenz oder den Vanillezucker und den Honig unterrühren. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver unterheben. Einen Teig formen (ohne zu kneten!). 30 Minuten in Plastikfolie eingewickelt im Kühlschrank kaltstellen.

Den Teig auf eine Dicke von ungefähr 5mm ausrollen und gleich große Kreise ausschneiden. Dann mit ausreichend Platz dazwischen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für etwa 10 bis 12 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Abkühlen lassen und mit Dulce de leche füllen. Optional mit Schokolade überziehen oder mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung des Dulce de leche:

Die Verpackung der Kondensmilchdose entfernen. Die Dose in einen Topf mit Wasser stellen. Die Dose muss während des gesamten Kochvorgangs mit Wasser bedeckt sein, damit sie nicht explodiert!

Das Wasser auf mittlerer Hitze langsam erwärmen. Sobald es zu kochen beginnt, die Hitze verringern. Die Zeit variiert je nach der bevorzugten Konsistenz. Für dünnflüssigeres Dulce de leche genügen 2 Stunden Kochzeit, für ein zähflüssiges Dulce de leche muss die Kondensmilch 3 Stunden gekocht werden.

Nachdem die für die gewünschte Textur erforderliche Zeit verstrichen ist, vom Herd nehmen. Die Dose vor dem Öffnen 2 Stunden abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden.