

ALFAJORES DE CHOCOLATE

É o nome dado a esta especialidade na América Latina e Espanha, e tem origem num doce tradicional árabe que chegou a Península Ibérica no século VIII, durante a invasão muçulmana.

Na Argentina e em outros países da América Latina, é composto por dois biscoitos unidos por um recheio de doce de leite e, menos freqüentemente, por geléias de frutas, mousses e outros tipos de recheio.

Geralmente são cobertos com chocolate ou algum tipo de cobertura açucarada.

Na Espanha, os alfajores são os doces típicos de Natal na região de Andaluzia e Múrcia, feitos com pasta de nozes, amêndoas e mel, que, como muitos outros doces, são de origem. Embora o alfajor esteja presente há anos nos países que limitam com o Rio de la Plata, é uma invenção milenar dos povos árabes, que o chamavam de "al-hasú", que significa enchimento.

Ingredientes:

- Farinha tipo 1 1 kg Amido de milho 250 gr Sal 20 gr
- Extrato de malte 10 gr Cacau 40 gr (pode ser substituído por amêndoas em pó)
- Bicarbonato de sódio 20 gr
- Bicarbonato de amônio 20 gr
- Fermento em pó (tipo Royal) 20 gr
- Margarina 550 gr
- Açúcar 550 gr
- Ovos 300 gr
- Miel 100 grs
- Essência de baunilha 5 gr
- Essência de amêndoas 5 gr
-
-

Acabamento:

- Chocolate cobertura 1,5 kgs

Para o recheio:

Doce de leite confeiteiro 1 kg (pode ser substituído por um doce de sua escolha)