

AMASAMOS
ALFAJORES
DE CHOCOLATE



1

BUSCAR LOS ELEMENTOS :



	ENSALADERA	
	ASADERA	
	CUCHARA	
	CUCHILLO	
	PAPEL FILM	
	REPASADOR	
	PLATO	



2

BUSCAR LOS INGREDIENTES:



**HARINA
LEUDANTE**
300 GRAMOS



CREMA
200



CHOCOLATE EN POLVO
200 GRAMOS



POLVO DE HORNEAR
1 CUCHARITA



**DULCE DE LECHE
REPOSTERO**

ATENCION: SI QUERES MASA MAS DULCE, AGREGÁ
100 GRAMOS DE AZUCAR Y 2 CUCHARADAS DE LECHE.



3

HACER LA RECETA



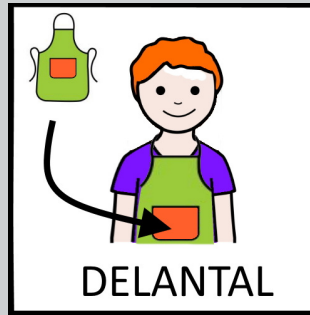
1



LAVAR MANOS

LAVAR LAS MANOS
CON AGUA Y JABON

2



DELANTAL

PONER
DELANTAL
DE COCINA

3



VOLCAR CREMA

PONER CREMA
EN LA ENSALADERA

4



VOLCAR HARINA

PONER HARINA
LEUDANTE EN LA
ENSALADERA

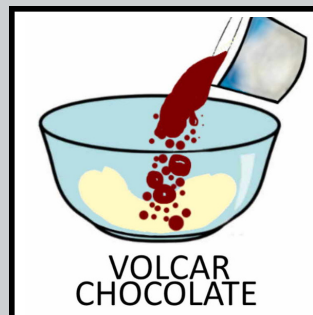
5



VOLCAR POLVO
DE HORNEAR

PONER POLVO DE
HORNEAR EN LA
ENSALADERA

6



VOLCAR
CHOCOLATE

PONER CHOCOLATE
EN LA ENSALADERA

ATENCION: SI QUERES
MASA MAS DULCE, AGREGÁ
MEDIO POTE DE AZÚCAR
Y 2 CUCHARADAS
DE LECHE.

7



MEZCLAR
CHOCOLATE

MEZCLAR
HASTA QUE
TODO SE VEA
COLOR MARRON

8



ENFRIAR MASA

DEJAR EN FREEZER
30 MINUTOS

9



ESPOLVOREAR
MASA

ESPOLVOREAR
LA MASA Y LAS
MANOS CON HARINA

10



FORMAR BOLITA

AGARRAR UNA
CUCHARITA DE
MASA Y FORMAR
UNA BOLITA

11




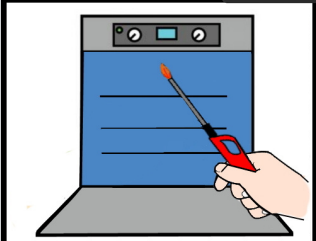
ACOMODAR

PONER PELOTITAS
EN ASADERA Y
APLASTAR CON LA
MANO O CON
CUCHARA MOJADA



RECETA 9 - ALFAJORES DE CHOCOLATE - PARTE 2

1 



PRENDER HORNO

PRENDER EL HORNO
O PEDIR QUE LO
PRENDAN

2 




HORNEAR

HORNEAR
10 MINUTOS
CON
FUEGO
SUAVE



3



DESCANSAR

DEJAR ENFRIAR
15 MINUTOS

4



TAPITAS DE ALFAJOR LISTAS.

PODES COMERLAS
COMO GALLETITAS
O ARMAR ALFAJORES

5



UNTAR

PONER UNA
CUCHARITA DE
DULCE DE LECHE EN
UNA TAPITA DE
CHOCOLATE

6



TAPAR DULCE

TAPAR EL DULCE DE
LECHE CON OTRA
TAPITA DE
CHOCOLATE

7



VOLCAR COCO RALLADO

PONER COCO
RALLADO EN UN
PLATO HONDO

8



PEGAR COCO RALLADO

RODAR
ALFAJOR
ARRIBA DEL
COCO RALLADO

REPETIR PASOS 5 , 6 , 7 Y 8 PARA ARMAR MUCHOS ALFAJORES

SUGERENCIAS



PODES REEMPLAZAR EL PASO 10 DE ESTA MANERA:

1. PONE PAPEL FILM EN LA MESADA
2. VOLCA LA MASA DE CHOCOLATE
3. TAPA LA MASA CON PAPEL FILM
4. ESTIRA CON PALO DE AMASAR
5. CORTÁ CON CORTANTE REDONDO PARA GALLETITAS



COMPARTINOS UNA FOTO DE TUS ALFAJORES !!!

@brincarautismofeliz
prelaboral@brincar.org.ar