

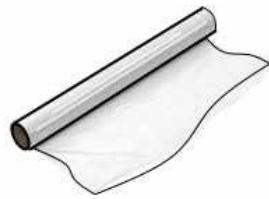
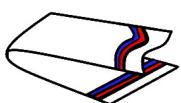
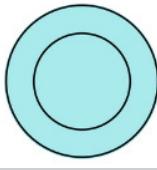
AMASAMOS ALFAJORES DE CHOCOLATE



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**

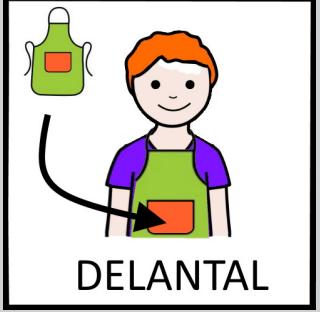
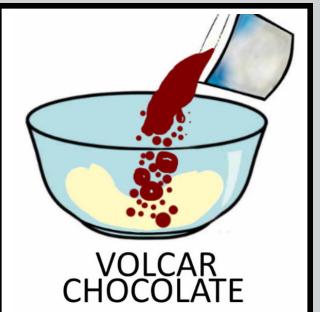
ATENCION: SI QUERES MASA MAS DULCE, AGREGÁ
100 GRAMOS DE AZUCAR Y 2 CUCHARADAS DE LECHE.

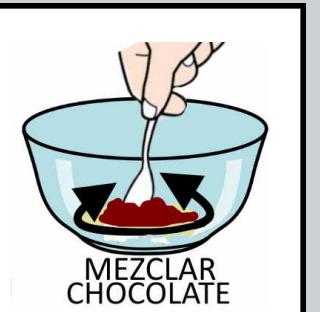
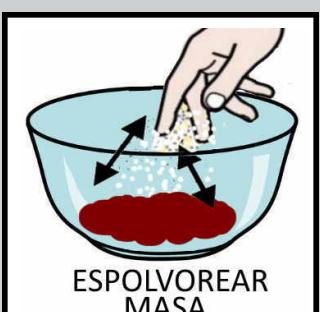


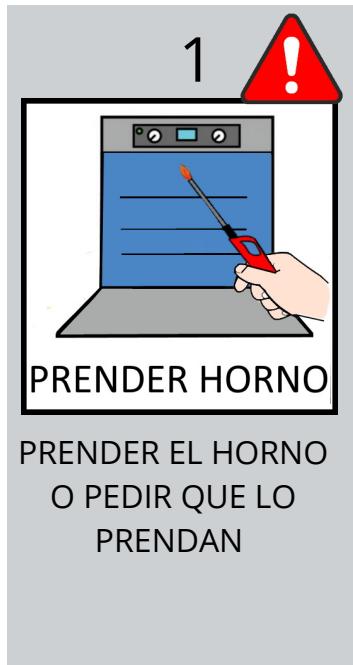
3

HACER LA RECETA



- | | | | |
|---|--|--|--|
| 
LAVAR MANOS
LAVAR LAS MANOS CON AGUA Y JABON | 
DELANTAL
PONER DELANTAL DE COCINA | 
VOLCAR CREMA
PONER CREMA EN LA ENSALADERA | |
| 
VOLCAR HARINA
PONER HARINA LEUDANTE EN LA ENSALADERA | 
VOLCAR POLVO DE HORNEAR
PONER POLVO DE HORNEAR EN LA ENSALADERA | 
VOLCAR CHOCOLATE
PONER CHOCOLATE EN LA ENSALADERA

ATENCIÓN: SI QUERES MASA MAS DULCE, AGREGÁ MEDIO POTE DE AZUCAR Y 2 CUCHARADAS DE LECHE. | 
MEZCLAR CHOCOLATE
MEZCLAR HASTA QUE TODO SE VEA COLOR MARRÓN |
| 
ENFRIAR MASA
DEJAR EN FREEZER 30 MINUTOS | 
ESPOLVOREAR MASA
ESPOLVOREAR LA MASA Y LAS MANOS CON HARINA | 
FORMAR BOLITA
AGARRAR UNA CUCHARITA DE MASA Y FORMAR UNA BOLITA | 
ACOMODAR
PONER PELOTITAS EN ASADERA Y APLASTAR CON LA MANO O CON CUCHARA MOJADA |



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 GALLETTITAS

COMPARTINOS UNA FOTO DE TUS ALFAJORES !!!

@brincarautismofeliz
prelaboral@brincar.org.ar