


Alfajor de Chocolate

Ingredientes:

- 500 g ou 2 e 1/2 xícaras (chá) de Harald Melken Chocolate Meio Amargo
- 200 g ou 1 caixa de creme de leite
- 350 g ou 2 xícaras (chá) de bolo de chocolate esfarelado
- 50 biscoitos redondos tipo Maria ou Maisena
- 500 g ou 2 e 1/2 xícaras (chá) de

Harald Top Cobertura Fracionada sabor Chocolate ao Leite

- 100 g ou 1/2 xícara (chá) de Harald Top Cobertura Fracionada Black sabor Chocolate Amargo

 = 25 alfajores

 = 2h

Modo de preparo:

Recheio: derreta o Harald Melken Meio Amargo conforme as instruções da embalagem e misture bem com o creme de leite até obter um ganache. Incorpore o bolo esfarelado até ficar uniforme. Leve à geladeira para firmar.

Montagem: espalhe uniformemente uma camada de recheio sobre um biscoito e cubra com o outro sem apertar, formando um sanduíche. Nivele a borda retirando o excesso de recheio e coloque sobre uma placa lisa forrada com papel-manteiga. Repita a operação com o restante dos biscoitos.

Cobertura: derreta o Harald Top Cobertura ao Leite conforme as instruções da embalagem e banhe os alfajores. Retire o excesso de cobertura e volte sobre o papel-manteiga. Leve à geladeira por 10 minutos para finalizar a cristalização.

Derreta o Harald Top Cobertura Black e passe para um saco de confeitar com bico perle número 1 e faça riscos sobre a cobertura. Volte à geladeira por mais 5 minutos, retire e deixe em local seco e arejado.

Embate ou coloque em forminhas de papel.

Novas
Embalagens

