

# RECETARIO

## ALFAJORES & GALLETITAS

Ricas recetas con la nueva Premezcla  
para preparar Tapitas de alfajores

**LEDEVIT**





# ALFAJOR SABOR *Chocolate*

## **Ingredientes:**

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 250g de **Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit**
- 20 g de cacao amargo

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 mi-

nutos con paleta. Reservar en frío 10 minutos. Espolvorear la mesada con almidón de maíz, estirar la masa a 0,5 cm de espesor. Cortar las tapas y colocarlas en la placa. Cocinar en horno a temperatura moderada de 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

## **Armado:**

- Dulce de leche Ledevit
- Coco rallado

Rellenar las tapitas y rodar sobre coco.

**También los podés rodar por nueces picadas o crocante de maní.**



# ALFAJORES BAÑADOS *en Chocolate*

## Ingredientes:

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 250 g de Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Reservar en frío 10 minutos. Espolvorear la mesada con almidón de maíz, estirar la masa a 0,5 cm de espesor. Cortar las tapas y colocarlas en la placa. Cocinar en horno a temperatura moderada de 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias

para evitar que se peguen en la placa.

## Armado

- 500 g de chocolate semiamargo
- Dulce de leche Ledevit
- Coco rallado

Una vez frías bañar las tapas y dejar secar. Rellenar las tapitas y rodar sobre coco.

Otra opción es: una vez rellenos, bañar la mitad del alfajor.







# PEPITAS

---

## Ingredientes:

- 250 g de **Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit**
- 3 yemas
- 50 g de manteca
- c/n de dulce de membrillo

Colocar en un bol todos los ingredientes menos el membrillo y mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Dividir la masa en porciones pequeñas y realizar esferas. Colocar en una placa, previamente enmantecada, presionar el centro para formar un hueco y rellenar

con dulce de membrillo. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 12 a 15 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

Podés reemplazar el membrillo por dulce de batata.





# ALFAJORES de Colores

## Ingredientes:

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 250 g de **Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit**
- Colorantes a elección

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Separar en partes y colorear a gusto. Reservar en frío 10 minutos. Espolvorear la mesada con almidón de maíz, estirar la

masa a 0,5 cm de espesor. Cortar las tapas con un cortante corazón y colocarlas en la placa. Cocinar en horno a temperatura moderada de 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

## Ganache de chocolate:

- 200 g de chocolate semiamargo
- 200 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**

Picar fino el chocolate y colocar en un bol. Incorporar la crema líquida. Llevar a microondas mezclando cada 30 segundos hasta integrar por completo. Reservar en frío hasta que tome una consistencia cremosa. Rellenar las tapitas y rodar sobre granas de colores.

También podés rodar tus alfajores por coco rallado de distintos colores.





# ALFAJORES RELLENOS con Buttercream

## Ingredientes:

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 250 g de **Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit**
- 25 g de Sprinkles de colores

Colocar en un bol el huevo, la manteca y la premezcla. Mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Retirar e incorporar los sprinkles hasta integrar. Reservar en frío 10 minutos.

Espolvorear la mesada con almidón de maíz. Dividir la masa en porciones pequeñas, realizar esferas y aplastarlas. Colocar en una placa, previamente enmantecada. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

## Buttercream:

- 250 g de **Polvo para preparar Merengue Ledevit**

- 125 cm<sup>3</sup> de agua
- 375 g de manteca
- c/n de colorantes

Preparar el merengue como indica el envase, batir hasta lograr un punto firme.

Agregar la manteca cortada en cubos, batir con paleta hasta integrar y lograr una crema lisa.





# GALLETITAS

## Ingredientes:

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 250 g de **Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit**

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con espátula hasta lograr una

masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Reservar en frío 10 minutos. Espolvorear la mesada con almidón de maíz, estirar la masa a 0,5 cm de espesor. Cortar tapitas de la forma deseada y a la mitad sacarles el centro. Colocarlas en la placa. Cocinar en horno

a temperatura moderada de 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa. Decorar con chocolate.

**Otra opción: podés rellenar con ganache de chocolate y pegar ambas caras.**





NUEVA

Línea de  
**Pastelería Horneable**

Premezcla para preparar

**Tapitas de  
alfajores**

Para  
**compartir**  
entre todos

SÚPER FÁCIL

¡Delicioso sabor y  
quebradiza textura que  
se deshace en la boca!



¡Te harás muy fan de estas  
Tapitas de alfajores!

**LEDEVIT**

