

# Alfajores Express De Fruta



¡Receta super fácil y rica con solo tres ingredientes!

...También se pueden hacer con dulce de leche 😊

Preparado para #InviernoEnCasa  
por la Prof. Belén Eusebio Taller de Cocina  
Escuela Especial

## Ingredientes:



- 18 galletitas de vainilla (ej: Manón)
- 100 gr de dulce de membrillo
- 250 gr de baño de repostería blanco (ej: marca Alpino, en formato pins o chips)



## Procedimiento



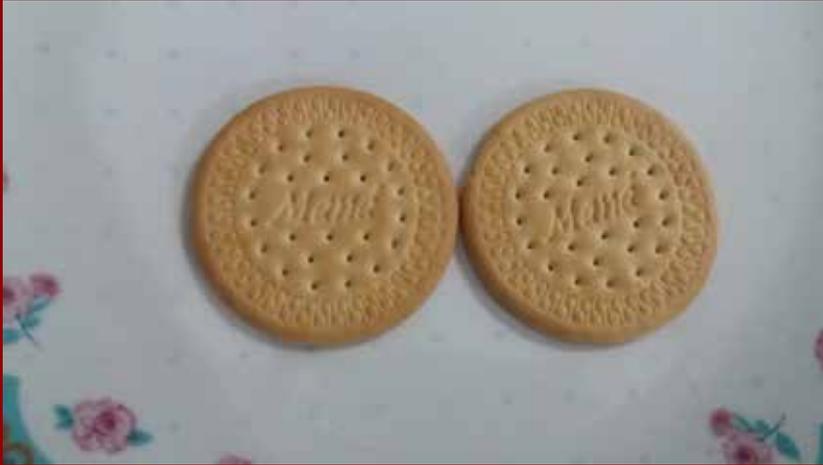
**1**

Colocar el membrillo en un recipiente apto para microondas y calentarlo durante 1 minuto.



**2**

Luego de calentarlo, debe quedar con una textura bien maleable.



### 3

Colocar un plato las galletitas.

Tener en cuenta que el dibujo con la marca de la galletita debe ir en la cara interna del alfajor, para que cuando se lo bañe con chocolate, no se vea el diseño.



4

Untar el membrillo sobre la galletita



**5**

Colocarle la tapa formando el alfajor.

## 6

Colocar los alfajores en una fuente y llevarlos al freezer para que se vuelva a poner firme el dulce, por aproximadamente 30 minutos.

5 minutos antes de retirar los alfajores del freezer, se debe derretir el chocolate.

Colocarlo en un recipiente apto para microondas.



7

Calentar el chocolate por 30 segundos en  
el microondas



**8**

Luego, se debe retirar y revolvemos, aunque a la vista parezca que no se derritió ni un poquito hay que moverlo igual, porque sino se puede quemar.



**9**

Volver a llevar al microondas por 30 segundos más.

Seguir haciendo estos pasos de colocar en el microondas y revolver, hasta que el chocolate esté derretido.



**10**

Con la ayuda de un tenedor, colocar el alfajor adentro del chocolate.



**11**

Presionar hasta que el alfajor quede cubierto



**12**

Levantar el alfajor con el tenedor y darle golpecitos sobre el borde del recipiente para quitar el exceso de chocolate.



## 13

Colocarlos sobre un papel manteca en una fuente. Se aconseja rociar un poco de agua sobre la fuente y, sobre ella, colocar el papel. Esto es para que el papel con el agua se pegue a la fuente y no se mueva cuando se coloque encima a los alfajores.



## 14

Llevar los alfajores al freezer hasta que se endurezca el chocolate. ¡¡¡ A disfrutarlos!!!

