



Alfajorcitos de chocolate y vainillas

CANTIDAD DE PORCIONES

4 personas

INGREDIENTES

- 1 paquete de Vainillas
- 100 grs de dulce de leche
- 150 grs de chocolate semi amargo
- ½ taza de Granas de colores

Opcional: 1 cda de cognac (para adultos)

PREPARACIÓN

- * Picar el chocolate y colocarlo en un bol a baño maría.
- * Cuando comience a derretirse incorporar el dulce de leche y el cognac (opcional) Revolver bien hasta integrar, retirar del calor y dejar que se enfríe. Colocar en una manga y reservar.
- * Cortar las vainillas con un aro de 3 cm de diámetro y hacer las tapitas.
- * Colocar crema de chocolate sobre una tapita y tapar.
- * Hacer presión para que la crema llegue a los bordes y cubrir con la crema de chocolate y decorar con chocolate rallado o granas de colores.