Ingredientes

Tapas

- 230 gr de harina

- 100 gr de nueces procesadas

- 180 gr de manteca

- 100 de azúcar impalpable

- 1 huevo

- 40 gr de chocolate Águila rallado

Ganache

- 200 gr de crema

- 200 gr de chocolate Águila semiamargo

Ingredientes

Tapas

- 150grs Manteca/ Mantequilla

- 50grs Azúcar blanca

- 50grs Miel

- 1/2 unidad Ralladura de Limón

- 1/2 unidad Naranja

- 1 unidad Huevo

- 1 cdta Esencia de vainilla

- 250grs Harina 0000

- 50grs Fécula

- 5grs Polvo de hornear

- 2grs Bicarbonato de sodio

- 20grs Cacao amargo

Ingredientes

Tapas

- 250 g de harina 0000

- 110 g de azúcar impalpable

- 1 pizca de sal

- 150 g de manteca fría

- 2 yemas

- 1 cdta de esencia de vainilla

Relleno

- 3/4 kg de dulce de leche repostero

Azúcar impalpable para espolvorear

Ingredientes

Tapas

- 200g de manteca

- 100g de azúcar

- 1 cdita de vainilla

- 2 huevos

- 20g de cacao amargo

- 180g de maicena

- 250g de harina 0000

- 140g de chips de chocolate

- Dulce de leche repostero c/n

Ingredientes

Tapas

- 180g de Harina 0000

- 20g de Cacao Amargo

- 100g de Manteca

- 80g de Azúcar Impalpable

- 2 yemas

Relleno

- 75cc de Crema

- 75g, de Chocolate Semiamargo

- 300g, de Dulce de Leche Repostero

Ingredientes

Tapas

- 1 huevo.

- 100 g de manteca a temperatura ambiente.

- 100 g de azúcar.

- 260 g de harina leudante.

- Esencia de vainilla.

Relleno

- 250 g de chocolate blanco.

- 170 g de mantequilla de maní.

Cobertura

- 300 g de chocolate blanco

Ingredientes (8 alfajores)

Tapas

- 100 gr de manteca

- Media taza de azúcar impalpable (110gr)

- 1 huevo + esencia de vainilla

- 1 taza y 1/4 de harina 0000

- 2 editas de cacao amargo

- 50 gr de maní sin sal

Relleno

- 100 gr chocolate blanco + 1 Cda de pasta de maní

- 100 gr chocolate con leche + 1 cda de pasta de maní

Cobertura

- 250 gr chocolate con leche

Ingredientes (24 alfajores pequeños)

Tapas

- 80g de manteca

- 60gr azúcar

- Ralladura limón

- 2 huevos

- 115gr harina leudante (o 115 gr harina 0000 + ½ cdta polvo de hornear)

- 150gr coco rallado

- Dulce de leche para rellenar

Ingredientes

Tapas

- 175 gramos Manteca (pomada)

- 175 gramos Azúcar

- 350 gramos Harina 0000

- 150 gramos Maicena

- 15 gramos Polvo de hornear

- 1 cdta Esencia de vainilla

- 1 cucharada Dulce de leche

- Ralladura de 1 naranja

- 60 cc Agua

- 1 huevo

Relleno

- ½ kg dulce de membrillo

- 1 cucharada Whisky o coñac

- 2 cucharadas Agua

- 1 cucharada Fécula de maíz

Glacé

- 1 Clara de huevo

- 200 gr Azúcar impalpable

- 200 gr Azúcar

- 80 cc Agua

Ingredientes

Tapas

- 300 grs de manteca pomada

- 240 grs de azúcar

- Pizca de sal

- 2 huevos

- 100 grs de maní picado

- 450 grs de harina

- 50 grs de cacao amargo

- 1 cdta de polvo de hornear

Relleno

- 600 grs de chocolate semiamargo

- 400 grs de crema de leche

- 2 cdas de mantequilla de maní

Cobertura

- 500grs de chocolate con leche

Ingredientes

Tapas

- 200g de manteca

- 100g de azúcar

- 1 cdita de vainilla

- 2 huevos

- 20g de cacao amargo

- 180g de maicena

- 250g de harina 0000

- 140g de chips de chocolate

- Dulce de leche repostero c/n