

**ALFAJOR DE MANJAR**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| UNIDAD DE MEDIDA | GALLETAS | CHOCOLATE PARA DERRETIR | MANJAR | MOSTACILLAS |
| Resultado de imagen para galletas para alfajores | Imagen relacionada | Resultado de imagen para manjar | http://images.lider.cl/wmtcl?source=url%5bfile:/productos/296451a.jpg%5d&sink |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL |  | 500 gramos | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | 100 unidades |  | Resultado de imagen para manjar |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bol  - Papel mantequilla | Untar una galleta con manjar y tapar con otra galleta. | Colocar la cobertura de chocolate en un bol y cocinarlo a baño maría sobre una olla con un poco de agua caliente para que se derrita. | Poner el alfajor dentro del bol para cubrirlo de chocolate. | Dejarlos reposar sobre papel mantequilla para que el chocolate se endurezca y decorarlos con mostacillas. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 |  |  |  |  |
| Despegar los alfajores una vez que el chocolate esté endurecido. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**EMPOLVADOS TRADICIONALES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | SAL | MANJAR | AZUCAR FLOR |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para sal | Resultado de imagen para manjar | Resultado de imagen para azucar flor |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 300 gramos | 3 |  |  | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 5 unidades | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 1 pizca | Resultado de imagen para manjar |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Bolw  - Batidora elect.  - Lata de horno  -Papel mantequilla | Vierte las claras de huevo a un bowl con la pizca de sal y bate con la ayuda de una batidora eléctrica hasta obtener una espuma firme. | Añade el azúcar poco a poco y bate hasta conseguir un merengue. | Incorpora las yemas de huevo una a una sin dejar de batir durante unos pocos segundos, hasta que se mezclen con el merengue. | Agrega la harina en dos a tres tandas con suaves movimientos envolventes hasta conseguir un batido homogéneo. |
|  |  | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.14.47.png | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.15.09.png | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.16.24.png |
| PASO 6 | PASO 7 | PASO 8 | PASO 9 | PASO 10 |
| Forma pequeños montones de 5 a 6 centímetros de diámetro con una manga pastelera de 1 cm de grosor sobre la lata de horno enmantequillada y cubierta con papel mantequilla. | Hornea a temperatura de 180°C, durante 12 a 15 minutos aproximados hasta que aumenten su volumen y se dore levemente la superficie. | Desmóntalos del papel y déjalos enfriar. | Toma uno de ellos y rellena con manjar, cubre con otra cara y presiona cuidadosamente. | Espolvorea con azúcar flor hasta que los empolvados queden completamente cubiertos. |
| ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.17.41.png | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.18.02.png | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.18.33.png | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.19.18.png | ../Desktop/Captura%20de%20pantalla%202017-10-22%20a%20la(s)%2018.20.48.png |

**CAKE POPS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | SAL | MANJAR | AZUCAR FLOR |
|  |  |  |  | Resultado de imagen para manjar |  |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL |  |  |  |  |  |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL |  |  |  |  | Resultado de imagen para manjar |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bol  - Papel mantequilla | Untar una galleta con manjar y tapar con otra galleta. | Colocar la cobertura de chocolate en un bol y cocinarlo a baño maría sobre una olla con un poco de agua caliente para que se derrita. | Poner el alfajor dentro del bol para cubrirlo de chocolate. | Dejarlos reposar sobre papel mantequilla para que el chocolate se endurezca y decorarlos con mostacillas. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 |  |  |  |  |
| Despegar los alfajores una vez que el chocolate esté endurecido. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**QUEQUE TRADICIONAL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | MANTEQUILLA | HARINA | POLVO DE HORNEAR | LECHE | RALLADURA DE NARANJA O LIMÓN |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para mantequilla | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para POLVOS DE HORNEAR | Resultado de imagen para leche | Imagen relacionada |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 200 gramos | 100 gramos | 210 gramos | 20 gramos | 120 mL | 10 gramos |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 taza |  | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | Resultado de imagen para cuchara dibujo png1 y ½ cucharadita | Resultado de imagen para taza dibujo½ taza | Resultado de imagen para cuchara dibujo png1 cucharadita |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Bol grande  - Bol mediano  - Batidora eléctrica o revolvedor.  - Molde para horno | Batir la mantequilla con el azúcar, hasta que quede espumosa en un recipiente amplio. | Agregar el primer huevo a la mezcla anterior.  En otro recipiente añade la harina, el polvo de hornear y la ralladura de naranja o limón y mézclalo. | Mezclar la mitad de la harina con los polvos a la mezcla de mantequilla y azúcar y remover todo. | Añadir el segundo huevo, integrarlo con la masa e incorporar lo que queda de la mezcla de harina, polvo de hornear y ralladura. |
|  | https://t2.rg.ltmcdn.com/es/images/6/1/6/img_queque_tradicional_8616_paso_0_600.jpg |  | https://t1.rg.ltmcdn.com/es/images/6/1/6/img_queque_tradicional_8616_paso_1_600.jpg |  |
| PASO 6 | PASO 7 | PASO 8 | PASO 9 |  |
| Agregar la leche y continuar batiendo hasta que la masa adquiera consistencia lisa, sin grumos. | Vaciar la masa en un molde apropiado para horno, que esté previamente untado con mantequilla. | Poner en horno previamente precalentado, durante 20-25 minutos. | Retirar del horno. |  |
| https://t2.rg.ltmcdn.com/es/images/6/1/6/img_queque_tradicional_8616_paso_2_600.jpg | https://t1.rg.ltmcdn.com/es/images/6/1/6/img_queque_tradicional_8616_paso_3_600.jpg |  | https://t2.rg.ltmcdn.com/es/images/6/1/6/img_queque_tradicional_8616_paso_4_600.jpg |  |

**TRUFAS DE CHOCOLATE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| UNIDAD DE MEDIDA | LECHE CONDENSADA | CHOCOLATE PARA DERRETIR | CHOCOLATE EN POLVO | PALITOS DE CHOCOLATE |
| Resultado de imagen para leche condensada | Imagen relacionada | Imagen relacionada | Resultado de imagen para mostacillas de chocolate |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 400 gramos | 250 gramos | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | 1 tarro |  | Resultado de imagen para cuchara dibujo png4 cucharaditas |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bolw metálico o de vidrio  - Cuchara  - Revolvedor | Cortar tres barras de chocolate en pequeños trozos | Verter la leche condensada en un bolw y lleva a baño maría hasta que la leche tome mayor temperatura | Agregar el chocolate trozado al bolw con leche condensada. Mover constantemente hasta que e chocolate se haya derretido. | Retirar la mezcla del baño maría y refrigerar hasta que se solidifique. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 | PASO 7 |  |  |  |
| Luego, extraer pequeñas cantidades con una cuchara y formar bolitas con las manos. | Finalmente, pasa las bolitas de chocolate por cacao en polvo o mostacillas según gusto. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**GALLETAS DE MAICENA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | HARINA | HUEVOS | MAICENA | AGUA | MANTEQUILLA | AZUCAR FLOR |
| Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para maicena | Resultado de imagen para agua | Resultado de imagen para mantequilla | Resultado de imagen para azucar flor |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 200 gramos | 3 yemas | 300 gramos |  |  | 175 gramos |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 taza |  | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | Resultado de imagen para cuchara dibujo png4 cucharadas | 3 cucharadas  Resultado de imagen para cuchara dibujo png | Resultado de imagen para taza dibujo¾ tazas |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Bol  - Lata para horno  - Uslero | Juntar todos los ingredientes secos: harina con polvos de hornear, azúcar flor y maicena. | Mezclar con la mantequilla, 3 yemas de huevo y el agua. | Revolver hasta formar masa suave. | Sacar la masa y estirar con uslero. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 | PASO 7 |  |  |  |
| Cortar las galletas según forma a gusto. | Hornear en lata enmantequillada por 10-15 minutos. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**FLAN DE MANJAR**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES CARAMELO | | | INGREDIENTES FLAN | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | AGUA |  | HUEVOS | MANJAR | AZÚCAR |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para agua | Resultado de imagen para leche | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para manjar | Imagen relacionada |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 200 gramos |  |  | 6 huevos | 400 gramos | 50 gramos |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 taza | Resultado de imagen para taza dibujo¼ taza | Resultado de imagen para taza dibujo3 tazas |  | Resultado de imagen para taza dibujo2 tazas | Resultado de imagen para taza dibujo¼ taza |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla pequeña  - Budinera para horno  - Olla mediana | **PARA EL CARAMELO:**  Juntar la azúcar con el agua en una olla pequeña. | **PARA EL CARAMELO:**  Llevar a fuego medio hasta conseguir un caramelo rubio.  Vierte esta preparación en una budinera apta para el horno. | **PARA EL FLAN:**  Juntar en una olla mediana la leche, el manjar y la azúcar. | Llevar a fuego medio durante unos segundos, batiendo hasta que quede una mezcla homogénea. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 | PASO 7 | PASO 8 | PASO 9 |  |
| Cuando esté listo, retira del fuego y deja enfriar un momento y agrega los huevos. Batir hasta homogeneizar la preparación. | Verter la mezcla en la budinera caramelizada y acomodar sobre una lata de horno honda para baño maría. | Hornear a 170º a baño maría durante 35 a 40 minutos. | Cuando esté cuajada, retirar del horno y enfriar. |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**PIE DE LIMON**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | LECHE CONDENSADA | MARGARINA | AZUCAR FLOR | JUGO DE LIMÓN | CLARAS DE HUEVO |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para leche condensada | Resultado de imagen para mantequilla | Resultado de imagen para azucar flor | Resultado de imagen para JUGO DE LIMON | Resultado de imagen para CLARAS DE HUEVO |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 400 gramos | 1 | 500 gramos | 800 gramos | 150 gramos | 200 gramos | 200 ml |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo2 tazas | 1 unidad | Resultado de imagen para taza dibujo2 y ½ tazas | 2 tarros | Resultado de imagen para taza dibujo¾ taza | Resultado de imagen para taza dibujo1 taza | Resultado de imagen para taza dibujo1 taza |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Bolw para la masa  - Bolw para el relleno  - Bolw para el merengue  - Revolvedores  - Tenedor | Juntar la harina con el azúcar flor y agregar la margarina. Frotar con los dedos hasta conseguir una masa arenosa. | Agregar el huevo y continuar trabajando con las manos hasta obtener una masa compacta. | Estirar la masa sobre un molde, que esté previamente enmantequillado y enharinado. | Pinchar la masa con un tenedor en varias partes y hornear a 180º, durante 10-12 minutos. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 | PASO 7 | PASO 8 | PASO 9 | PASO 10 |
| Mientras, reunir en un bolw la leche condensada con el jugo de limón. Revolver. | Verter esta preparación sobre la masa precocida y llevar nuevamente al horno. Bajar la temperatura del horno y hornear durante 10 a 12 minutos. | Aparte, juntar en un bolw las claras de huevo con azúcar, llevarlas a baño maría suave revolviendo hasta que se disuelva la mezcla. | Retirar del fuego y batir rápidamente durante 8 minutos y conseguir un merengue espumoso. | Retira el pie del horno y cubre con el merengue recién preparado. Deja enfriar. |
|  |  |  |  |  |

**JALEA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | SAL | MANJAR | AZUCAR FLOR |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para sal | Resultado de imagen para manjar |  |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 300 gramos | 3 unidades |  |  | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 5 unidades | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 1 pizca | Resultado de imagen para manjar |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bol  - Papel mantequilla | Untar una galleta con manjar y tapar con otra galleta. | Colocar la cobertura de chocolate en un bol y cocinarlo a baño maría sobre una olla con un poco de agua caliente para que se derrita. | Poner el alfajor dentro del bol para cubrirlo de chocolate. | Dejarlos reposar sobre papel mantequilla para que el chocolate se endurezca y decorarlos con mostacillas. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 |  |  |  |  |
| Despegar los alfajores una vez que el chocolate esté endurecido. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**ENSALADA DE FRUTAS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | SAL | MANJAR | AZUCAR FLOR |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para sal | Resultado de imagen para manjar |  |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 300 gramos | 3 |  |  | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 5 unidades | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 1 pizca | Resultado de imagen para manjar |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bol  - Papel mantequilla | Untar una galleta con manjar y tapar con otra galleta. | Colocar la cobertura de chocolate en un bol y cocinarlo a baño maría sobre una olla con un poco de agua caliente para que se derrita. | Poner el alfajor dentro del bol para cubrirlo de chocolate. | Dejarlos reposar sobre papel mantequilla para que el chocolate se endurezca y decorarlos con mostacillas. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 |  |  |  |  |
| Despegar los alfajores una vez que el chocolate esté endurecido. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | SAL | MANJAR | AZUCAR FLOR |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para sal | Resultado de imagen para manjar |  |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 300 gramos | 3 |  |  | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 5 unidades | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 1 pizca | Resultado de imagen para manjar |  |

**MOUSE DE NESCAFÉ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bol  - Papel mantequilla | Untar una galleta con manjar y tapar con otra galleta. | Colocar la cobertura de chocolate en un bol y cocinarlo a baño maría sobre una olla con un poco de agua caliente para que se derrita. | Poner el alfajor dentro del bol para cubrirlo de chocolate. | Dejarlos reposar sobre papel mantequilla para que el chocolate se endurezca y decorarlos con mostacillas. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 |  |  |  |  |
| Despegar los alfajores una vez que el chocolate esté endurecido. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**COPA CÍTRICA FRUTAL**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| INGREDIENTES | | | | | | |
| UNIDAD DE MEDIDA | AZÚCAR | HUEVOS | HARINA | SAL | MANJAR | AZUCAR FLOR |
| Imagen relacionada | Resultado de imagen para huevo | Resultado de imagen para harina | Resultado de imagen para sal | Resultado de imagen para manjar |  |
| Resultado de imagen para PESA DIGITALCONVENCIONAL | 300 gramos | 3 |  |  | 500 gramos |  |
| Resultado de imagen para taza dibujoResultado de imagen para cuchara dibujo png  NO CONVENCIONAL | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 5 unidades | Resultado de imagen para taza dibujo1 y ½ taza | 1 pizca |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PREPARACIÓN | | | | |
| PASO 1 | PASO 2 | PASO 3 | PASO 4 | PASO 5 |
| Reúne los implementos necesarios:  - Olla para derretir chocolate  - Bol  - Papel mantequilla | Untar una galleta con manjar y tapar con otra galleta. | Colocar la cobertura de chocolate en un bol y cocinarlo a baño maría sobre una olla con un poco de agua caliente para que se derrita. | Poner el alfajor dentro del bol para cubrirlo de chocolate. | Dejarlos reposar sobre papel mantequilla para que el chocolate se endurezca y decorarlos con mostacillas. |
|  |  |  |  |  |
| PASO 6 |  |  |  |  |
| Despegar los alfajores una vez que el chocolate esté endurecido. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |