

ALFAJOR PERUANO

INGREDIENTES

1 e 1/3 xícara (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de amido de milho
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 g de bicarbonato de sódio
1/3 xícara (chá) de açúcar impalpável
200 g de manteiga sem sal amolecida
420 g de doce de leite cremoso para rechear
açúcar impalpável para polvilhar

MODO DE PREPARO

No processador ou batedeira, coloque 165 g de farinha de trigo, 165 g de amido de milho, 7 g de fermento em pó, 1 pitada de sal, 1 g de bicarbonato de sódio, 42 g de açúcar impalpável e 200 g de manteiga sem sal amolecida, e bata em velocidade baixa até misturar tudo e virar uma farofa (cerca de 1 minuto).

Transfira a farofa para uma superfície lisa e sove-a com as mãos para formar uma massa.

Em seguida, enrole-a no filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Após esse tempo, retire a massa da geladeira e, entre 2 sacos plásticos, abra-a com ajuda de um rolo.

Coloque 1 palito de churrasco deitado ao lado de cada lateral da massa aberta para que ela seja aberta com a espessura toda por igual.

Retire o plástico de cima da massa e corte-a com um cortador redondo, formando discos de massa.

Coloque os discos em uma forma e fure cada um deles, apenas uma vez, com um garfo.

Leve ao forno preaquecido a 160° C por 20 minutos.

Passo esse tempo, retire do forno e deixe esfriar.

Depois de frio, pegue um disco de massa, coloque uma generosa porção de doce de leite (utilizando um saco de confeiteiro) e cubra com outro disco de massa.

Polvilhe açúcar impalpável sobre os alfajores e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14501-alfajor-peruano.html>