

# ALFAJOR FÁCIL

## INGREDIENTES

125 g de manteiga

75 g de açúcar

150 g de maisena

100 g de farinha de trigo

2 gemas

2 g de bicarbonato de sódio

doce de leite e coco ralado ou confeitos

## MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela a manteiga com o açúcar, vá mexendo com as mãos ou a batedeira até obter uma mistura cremosa.

Acrescente as gemas e siga batendo.

Acrescente a farinha, a maisena e o bicarbonato.

Despeje a massa em uma superfície plana e enfarinhada.

Vá sovando de forma suave (se sovar demais, fica duro depois).

Estique a massa com um rolo enfarinhado e corte círculos (com cortador ou boca de um copo).

Unte uma assadeira com manteiga e coloque papel manteiga em cima.

Vá acomodando os círculos na assadeira e leve ao forno em 200º C, por aproximadamente 10/15 minutos.

Depois de assado coloque doce de leite no centro do círculo e adicione outro em cima (tipo sanduíche), polvilhe as bordinhas do seu alfajor com o coco ralado ou confetinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18793-alfajor-facil.html>