

ALFAJOR DA VOVÓ

INGREDIENTES

3/4 de xícara (chá) de manteiga ou margarina

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 gemas

1 colher (chá) de água gelada

1 colher (chá) de raspas de limão

1 e 1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

400 g de doce de leite cremoso

3 colheres (chá) de açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata a manteiga ou margarina com a 1/2 xícara de açúcar, junte as gemas e bata até formar um creme.

Desligue a batedeira, adicione a água gelada e as raspas de limão.

Faça uma mistura com o amido de milho com a farinha de trigo e o fermento em pó.

Adicione aos poucos essa mistura e mexa bem, até formar uma massa lisa.

Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada (se preferir abra entre dois sacos plásticos), com a espessura de 3 milímetros, com a ajuda de um aro ou uma tampinha corte a massa em círculos de 3 cm de diâmetro, coloque em uma assadeira untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido. O tempo de forno é em torno de 15 a 20 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e espalhe doce de leite em uma bolacha, cubra com outra bolacha removendo o excesso do doce das bordas e passe no açúcar. Se desejar pode banhar no chocolate derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20436-alfajor-da-vovo.html>