

ALFAJOR DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

Massa:

200 g de manteiga em temperatura ambiental

1 xícara (chá) de açúcar

1 ovo

2 gemas

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

2 colheres (sopa) de fermento em pó

colher (chá) de essência de baunilha

Recheio:

doce de leite a gosto

Cobertura:

chocolate fracionado de boa qualidade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas e reserve.

À parte, misture a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e a essência de baunilha. Junte à mistura de manteiga reservada.

Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia e deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Abra a massa com um rolo entre dois filmes plásticos, deixando com espessura de 0,5cm.

Com um cortador próprio, recorte círculos de cerca de 5 cm de diâmetro e arrume-os em uma assadeira com papel manteiga.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 8 minutos (sem dourar muito).

Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberto com papel-manteiga.

Depois de frios, una dois discos com uma camada de doce de leite, retirando o excesso e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: À parte, derreta o Chocolate conforme as indicações da embalagem e banhe os alfajores um a um. Coloque-os sobre papel-alumínio ou papel-manteiga e deixe secar.

Embrulhe os alfajores depois de secos, um a um, em papel celofane.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26634-alfajor-de-doce-de-leite.html>