# ALFAJOR À BASE DE BISCOITO MARIA E RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO DA ABIMAPI

## **INGREDIENTES**

## BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:1 lata de leite condensado (395 g)

- 1 colher das de sobremesa de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres das de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher das de chá de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

## BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo constantemente, até obter ponto de brigadeiro firme.

## MONTAGEM:

Montagem: Deixe esfriar e recheie metade dos biscoitos e cubra com os restantes, obtendo um sanduíche.

Banhe no chocolate derretido e deixe secar.

Embale com papel chumbo ou ao seu gosto.

Pode substituir o brigadeiro por doce de leite de consistência firme.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26992-alfajor-a-base-de-biscoito-maria-e-recheio-de-brigadeiro-branco-da-abimapi.html}$