

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26992-alfajor-a-base-de-biscoito-maria-e-recheio-de-brigadeiro-branco-da-abimapi.html>