

# ALFAJOR NEGRO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: Doce de leite a gosto

### COBERTURA:

Cobertura: Chocolate ao leite

1 colher de chá de essência de rum (opcional)

## MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com a maisena, o fermento e o chocolate em pó, reserve.

Misture o açúcar com a manteiga, os ovos, as gemas e a essência de baunilha.

Junte as duas misturas.

Abra a massa sobre uma mesa enfarinhada.

Corte círculos de 5 cm de diâmetro.

Asse em forma untada e enfarinhada, com o forno em temperatura média.

A massa está no ponto quando levantada com a ponta da faca e ela se soltar inteira.

Deixe esfriar e recheie com o doce de leite. Cubra com chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31692-alfajor-negro.html>