

ALFAJOR ARGENTINO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Doce de leite a gosto

COBERTURA:

Cobertura: Açúcar de confeiteiro (opcional)

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com a maisena e o fermento.

Reserve.

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

Junte as duas misturas.

Com a ajuda de um rolo, abra a massa sobre uma mesa enfarinhada.

Corte círculos de 4 cm de diâmetro.

Asse em fôrma untada e enfarinhada, com o forno em temperatura baixa.

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.

Dica: Ao invés de usar como cobertura o açúcar de confeiteiro, pode-se usar coco ralado ou uma cobertura de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32845-alfajor-argentino.html>