

# ALFAJOR DE CHOCOLATE DE TIGELA

## INGREDIENTES

- 400 g de achocolatado em pó
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de chá de maisena (dissolvida em 1/4 de xícara de leite)
- 1 pacote de biscoito maria, maisena ou de leite

## MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o achocolatado e a maisena dissolvida.

Ferva sem parar de mexer até engrossar.

Depois de pronto, comece a montar em camadas começando pelo chocolate e depois o biscoito.

Faça isso até acabar a montagem.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 h.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35637-alfajor-de-chocolate-de-tigela.html>