

# ALFAJOR COM MASSA DE PÃO

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 tabletes de fermento (30 g)
- 1 xícara de óleo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 2 xícaras de água fria
- 500 g de farinha de trigo
- Doce de leite para o recheio (ou doce de sua preferência)
- Chocolate em barra para a cobertura

## MODO DE PREPARO

Bata os 6 primeiros ingredientes no liquidificador até obter um creme homogêneo (aproximadamente 5 minutos).

Acrescente esse creme à farinha de trigo misturando bem.

Coloque em forminhas untadas e enfarinhadas, aproximadamente em 1/3 de sua capacidade.

Deixe descansar até dobrar de volume (aproximadamente 1 hora) e leve ao forno médio preaquecido por cerca de 20 minutos.

Após assados espere esfriar, desenforme e recheie um a um cortando-os ao meio e passando o doce escolhido.

Passos os bolinhos no chocolate derretido em banho-maria, levando em seguida ao freezer para endurecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38742-alfajor-com-massa-de-pao.html>