# ALFAJORES DE MAIZENA

## INGREDIENTES

100 g de manteiga ou margarina

3/4 xícaras de açúcar

1 ovo

1 gema

2 colheres de baunilha

1 xícara de farinha

1 colher de fermento em pó

1 xícara de maizena

350 g de doce de leite

50 g de coco

## MODO DE PREPARO

Em um refratário colocar a manteiga em temperatura ambiente, acrescentar o açúcar, o ovo, e a gema e a baunilha e mexer com uma colher de pau.

Aos poucos vai acrescentando a farinha, maizena e fermento.

Caso necessário acrescentar um pouco mais de farinha, visto que a massa deve ficar bem macia e não grudar nas mãos.

Deixe a massa descansar na geladeira por pelos menos umas 5 horas.

Esticar a massa numa espessura de 1 cm e cortá-las com moldes.

Assar em forno preaquecido a 200°C, em geral de 5 a 6 minutos será suficiente para assá-las.

Unir 2 partes no doce de leite e passar no coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48439-alfajores-de-maizena.html