ALFAJOR DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de manteiga (1 tablete)

1 colher de sopa de leite

200 g de maizena

6 gemas

3/4 de xícara de chá de açúcar

220 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque a lata de leite condensado para cozinhar na pressão (por aprox 40 min). Espere esfriar para abrir a lata!

Reserve.

Misture a farinha, maizena e o açúcar. Pique a manteiga em pedacinhos e acrescente.

Misture o leite na gema e acrescente na mistura.

A massa não pode grudar nos dedos, se precisar coloque mais farinha.

Deixe a massa descansar na geladeira por 40 minutos (envolva a massa em plástico filme).

Após, abra a massa com um rolo (aproximadamente 0,5 cm de espessura) e corte os círculos com um copo. Você irá utilizar 2 círculos para cada alfajor.

Coloque todos os círculos em uma forma untada com manteiga para assar em temperatura baixa. Quando eles estiverem um pouco dourados, pode retirar. O tempo no forno é bem pouco, em média 20 minutos. Cuidado para não assar demais, senão ele ficará duro! Quando você perceber que ele secou é hora de tirar.

Agora é só pegar um círculo da bolachinha, colocar uma porção generosa de doce de leite e colocar outra bolachinha por cima.

Ao final, derreta a barra de chocolate em banho maria e cubra os alfajores.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48814-alfajor-delicia.html