

ALFAJOR DELICIOSO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite moça cozida por 40 minutos

400 g de chocolate ao leite para banhar

MODO DE PREPARO

Junte o açúcar, a manteiga, os ovos, peneire a farinha, a maisena e fermento e sove igual a um pão até desgrudar da mão.

Abra a massa e corte com um cortador (copo pequeno) e leve ao forno preaquecido por mais ou menos 20 minutos.

Enquanto assa derreta o chocolate e quando estiver assado e mais frio passe-os no chocolate derretido e passe os alfajor para uma forma com papel alumínio e leve à geladeira.

Se quiser congelar pode mas não pode passar no chocolate.

Descongele muito bem antes de passar no chocolate.

Pode rechear com brigadeiro, goiabada etc.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49208-alfajor-delicioso.html>