ALFAJORES CASEIROS FÁCEIS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado cozido por 45 minutos na panela de pressão com água até a metade da lata

1/4 de xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) chocolate em pó

ou

3 colheres (sopa) côco ralado

ou

Cozinhe a lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Comece pelo recheio:

Misture o leite condensado, o leite, a margarina e o chocolate ou o coco e prepare o brigadeiro ou beijinho com ponto mais cremoso do que para enrolar (para saber o ponto, levante um pouco com a colher, se cair em pedaços cremosos está no ponto), desligue e deixe esfriar.

Após esfriar, pegue as bolachas maria e recheie com um colher de sopa do recheio escolhido, achatando levemente uma bolacha contra a outra até preencher com o recheio até a borda.

Derreta o chocolate já picado no microondas(por 1 min e meio)ou em banho-maria.

Passe uma a uma no chocolate derretido e retire com dois garfos, um de cada lado espere escorrer um pouco e coloque em cima do papel manteiga para não grudar.

Espere secar em temperatura ambiente mesmo e enrole com papel chumbinho para vender ou sirva em uma bandeja.

Uma boa opção para vender e ganhar um dinheirinho extra!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49430-alfajores-caseiros-faceis.html