

# ALFAJOR DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CREME DE AVELÃ

## INGREDIENTES

1 ½ pão preto ralado (500 g)  
2 colheres (sopa) de margarina  
2 colheres (sopa) de rum  
1 kg de chocolate meio amargo  
5 colheres (sopa) de água  
100 g de açúcar  
25 g de amêndoas sem pele  
25 g de amendoim sem pele  
50 g de avelã sem pele  
1/2 caixa de creme de leite gelado batido em ponto de chantilly

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque em uma vasilha misturando bem até formar uma massa: o pão preto ralado, a margarina, o rum e 200 g de chocolate derretido em banho-maria.

Caso não dê “ponto” coloque um pouco mais de chocolate.

Unte a mão com margarina ou óleo e amasse bem.

Para conseguir cortar a massa em discos é importante coloca-la dentro de um plástico e então sovar bem, deixe na altura de 5 cm.

Para formar os discos corte a massa com um copo pequeno. Para que a massa não grude na borda no copo passe um pouco de margarina.

Coloque os discos na geladeira de preferência na parte de baixo, onde não pega muito frio.

### RECHEIO DE AVELÃ:

Recheio de avelã: Em uma panela, coloque o açúcar, a água, as amêndoas, avelã, o amendoim e leve ao fogo alto até ferver, mexendo sempre.

Quando grudar o açúcar, deixe-o derreter novamente até que grude outra vez, ou seja, o ponto para desligar é o mesmo do cri-cri (carapinha).

Agora bata no liquidificador este “cri-cri” de amêndoas, amendoim e avelã.

Bata na batedeira o creme de leite gelado até ficar em ponto de chantilly e reserve.

Derreta em banho-maria 300 g de chocolate meio amargo, misture o creme de leite e por último o “cri-cri” batido anteriormente, mexa bem e reserve.

#### PARA MONTAR:

Para montar: Um disco de massa, o recheio e novamente mais um disco de massa, coloque na geladeira por 20 minutos.

Derreta o restante de chocolate em banho-maria e banhe o alfajor que estava na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53111-alfajor-de-chocolate-com-recheio-de-creme-de-avela.html>