

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 amêndoa 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.

©2025 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>