

Alfajor



Ingredientes

- 145g de amido de milho (1 xícara de chá + 2 colheres de sopa)
- 80g de farinha de trigo (1/2 xícara de chá)
- 60g de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (1/3 xícara de chá)
- 1 ovo
- 75g de margarina (3 colheres de sopa)
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó (10g)
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha

Recheio

- 100g de doce de leite



www.altoalegre.com.br

Cobertura

- 300g de chocolate fracionado

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes da massa e amassar bem. Abrir a massa até a espessura de 0,5 cm utilizando um rolo de macarrão e cortar com cortador de biscoitos redondo ou com a “boca” de um copo. Levar para assar em forma forrada com papel manteiga por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam firmes ao toque. Depois de pronto, unir duas bolachinhas usando doce de leite como recheio e banha-las no chocolate derretido em banho maria ou no microondas por aproximadamente 2 minutos.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 30 alfajores

