ALFAJOR DE OURO

INGREDIENTES

4 e 1/2 xícaras de amido de milho

2 xícaras de farinha de trigo e mais ½ xícara para polvilhar a tábua e a forma

1 e 1/4 de xícara de açúcar

3 xícaras de manteiga e mais 1 colher (sopa) para untar a forma

2 ovos

4 gemas

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (chá) de essência de baunilha

3 xícaras de doce de leite cremoso para o recheio

1/2 xícara de açúcar de confeiteiro para a cobertura

MODO DE PREPARO

Pré

Peneire a farinha com o amido de milho e o fermento

Misture o açúcar com a manteiga, os ovos, as gemas e a essência de baunilha

Vá misturando com as mãos até que a massa solte da sua mão

Caso não desgrude, pode acrescentar um pouquinho a mais de farinha

Com a ajuda de um rolo, abra a massa sobre uma tábua enfarinhada e corte círculos de aproximadamente 4cm de diâmetro

Asse em uma forma untada e enfarinhada

A massa está no ponto quando levantada com a ponta da faca, ela se solta inteira

Deixe esfriar e recheie com doce de leite argentino

Polvilhe açúcar de confeiteiro, coco ralado ou chocolate, o que você preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/6504-alfajor-de-ouro.html