

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 confeitiro 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 confeitiro, coco ralado ou chocolate, o que você preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6504-alfajor-de-ouro.html>