

ALFAJOR

Ingredientes (massa): 100g de manteiga, ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 ovo, 1 gema, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 1 colher (café) de essência de baunilha.

Modo de preparo: Bater a manteiga com o açúcar, o ovo e a gema. Desligar a batedeira e acrescentar a farinha com fermento e a essência de baunilha. Misturar e deixar descansar por 30 minutos). Abrir a massa entre dois plásticos, cortar com cortadores nº 3 e levar para assar em forno preaquecido até dourar. Rechear com doce de leite e banhar no chocolate.

Recheio

Ingredientes: 400g de doce de leite.

Cobertura

Ingredientes: 400g de cobertura de chocolate meio amargo Sicao.

Modo de fazer: Derreter o chocolate no micro-ondas ou em banho-maria e cobrir o alfajor.

