

## RECEITA:

# Alfajor



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
1 hora e meia



**Rendimento**  
30 unidades



## INGREDIENTES

### Massa

- 100 g de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 4 gemas
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha

### • 1 colher (sopa) de Genuine

### Cacau em Pó 100%

- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

### Recheio

- Doce de Leite

### Cobertura

- 500 g de Genuine Chocolate

### Meio Amargo



## MODO DE PREPARO

### Massa:

- 1 - Bata na batedeira os ovos, a manteiga e o açúcar até formar um creme claro e fofo.
- 2 - Acrescente o extrato de baunilha e o Cacau em Pó 100% e bata mais um pouco.
- 3 - Desligue a batedeira e acrescente o amido, a farinha de trigo e mexa suavemente.
- 4 - Abra a massa entre plásticos, na espessura de 2 mm, corte com cortador de sua preferência e coloque em forma sem untar.
- 5 - Asse em forno pré-aquecido a 180 °C. Reserve.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive

## RECEITA:

# Alfajor



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
1 hora e meia



**Rendimento**  
30 unidades



## MODO DE PREPARO

### Cobertura:

- 1 - Derreta o chocolate no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo bem com uma espátula a cada intervalo para o chocolate derreter por igual.
- 2 - Quando o chocolate estiver derretido, despeje-o sobre uma superfície de mármore limpa e lisa.
- 3 - Com a espátula, faça movimentos circulares no chocolate derretido para que ele esfrie.
- 4 - Quando o chocolate estiver em temperatura ambiente, retorne-o para a vasilha de vidro.
- 5 - Banhe cada alfajor com a ajuda de um garfo tridente.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)