

Rendimento: 30 alfajores



Ingredientes

- 145g de amido de milho
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ⅓ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 100 g de doce de leite (recheio)
- 300 g de chocolate fracionado (cobertura)

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 borda 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 banhá-las no chocolate derretido em banho-maria ou no microondas por aproximadamente 2 minutos.

Tempo de preparo: 2 horas.