

ALFAJOR DE AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES

150 g de farinha de trigo
300 g de amido de milho
5 g de fermento em pó
200 g de margarina com 80% de lipídios
150 g de açúcar refinado
3 gemas
aroma de baunilha a gosto
coco seco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes secos (farinha e amido de milho) em uma tigela

Em outra tigela, adicione a margarina e o açúcar; mexa com as mãos até formar um creme

Acrescente nesse creme as gemas, o aroma de baunilha e mexa bem

Acrescente os ingredientes secos aos poucos, amassando a massa sem sovar

Se desejar, coloque a massa em uma bancada e amasse mais um pouco até que fique homogêneo; a massa ficará molinha mas sem grudar nas mãos; caso a massa ainda esteja grudando, coloque mais um pouco de farinha

Embalie a massa com papel filme e coloque na geladeira por 30 minutos

Pegue dois plásticos e polvilhe um deles com um pouquinho de farinha

Coloque a massa no plástico enfarinhado e cubra com o outro plástico

Abra a massa com um rolo, deixando

Pegue um cortador com 3 cm e corte a massa

Coloque a massa em uma assadeira de rocambole, polvilhada com um pouco de farinha

Leve para assar a 180

Após rechear a gosto, polvilhe coco seco por cima

Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11275-alfajor-de-amido-de-milho.html>