

Doces de Sucesso Lucrativo

APOSTILA DE ALFAJOR

Receitas de Alfajor



DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

SUMÁRIO

DICAS	03
DIREITOS AUTORAIS	04
ALFAJOR COM MEL	05
ALFAJOR DE BISCOITO MARIA	07
ALFAJOR DE LIMÃO	08
ALFAJOR DE DOCE DE LEITE COM COCO	10
ALFAJOR DE COPINHO	12
ALFAJOR DE CHOCOLATE BRANCO	13
ALFAJOR DE BRIGADEIRO	15
ALFAJOR NO PALITO	17
ALFAJOR SEM GLUTÉM	19
ALFAJOR SEM LACTOSE COM CHOCOLATE	20

@docesdesucesso_dg

DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos alfajor.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus alfajores, o ideal é que seja colocado na geladeira.

Validade: na geladeira guardando numa vasilha com tampa os alfajores tem a validade de 30 dias. Os alfajor com recheio de doce de leite tem a validade de 20 dias na geladeira, já em temperatura ambiente tem a validade de 3 dias.

Comercialização: é importante colar etiquetas com a data de validade e fabricação nos alfajores.

DIREITOS AUTORAIS

Este ebook é protegido por leis de direitos autorais. A reprodução, distribuição ou transmissão de qualquer parte deste material, em qualquer formato, sem a autorização prévia por escrito do autor, é estritamente proibida e constitui uma violação dos direitos de propriedade intelectual que pode resultar em penalidades civis e criminais.

É proibido a criação de obras derivadas, adaptação, tradução ou qualquer outro uso comercial ou não comercial sem o consentimento expresso por escrito. Qualquer infração poderá ser processada judicialmente até o limite permitido pela lei.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

As fotos incluídas neste material são meramente ilustrativas e têm o propósito de exemplificar as receitas mencionadas.

Copyright © 2024 DOCES DE SUCESSO _DG Todos os direitos reservados.



CRIADO POR: DOCES DE SUCESSO LUCRATIVO

Alfajor com Mel Parte 1



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

- . 2 xícaras (chá) de leite
- . 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- . 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- . 6 colheres (sopa) de mel
- . 2 colheres (sopa) de óleo
- . 1 colher (chá) de canela em pó
- . 1 colher (café) de cravo da Índia em pó
- . 1 colher (sopa) de fermento em pó
- . Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar a fôrma

Modo de Fazer

- 1- Misture em uma tigela o leite, a farinha de trigo, o açúcar mascavo, o chocolate, o mel, o óleo, a canela, o cravo e, por fim, fermento em pó até que fique homogêneo.
- 2- Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve para assar no forno médio (180°C), pré-aquecido por cerca de 20 minutos. Deixe esfriar.
- 3- Corte-o em quadrados ou círculos com o auxílio de um cortador ou uma faca.
- 4- Em seguida, divida cada um ao meio no sentido do comprimento.
- 5- Recheie-o com o doce de leite. Reserve.

Alfajor com Mel Parte 2



40m à
1:40h



10
porções

Ingredientes

RECHEIO:

2 xícaras (chá) de doce de
leite

COBERTURA:

500 g de chocolate meio amargo
picado

Modo de Fazer

6- Derreta o chocolate em
banho-maria e banhe os pães
de mel.

7- Coloque-os sobre uma
folha de papel manteiga e
deixe secar.

@docesdesucesso_dg



Alfajor de Biscoito Maria



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 pacote de biscoito Maria
- . 200 gramas de chocolate meio-amargo
- . 100 gramas de chocolate branco
- . 1 lata de doce de leite

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Pegue uma bolacha maria e passe o doce de leite em cima. Em cima do doce de leite, coloque outra bolacha.
- 2- Passe o doce de leite novamente e em cima outra bolacha. Faça isso até que foram usadas quatro bolachas.
- 3- Derreta o chocolate, passe ao redor dos "bolinhos" e coloque-os em uma travessa, mas não poderá fechar e não poderá encostar os "bolinhos" um no outro porque eles grudarão.
- 4- Leve a travessa na geladeira por uma hora ou no freezer por meia hora. Depois é só comer.

Alfajor de Limão Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 100g de farinha de trigo
- . 100 g de amido de milho
- . 1 ovo
- . 3 colheres de sopa de manteiga
- . 3 colheres de açúcar
- . Uma colher de chá de fermento em pó
- . 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
- . 1 colher grande de suco de limão

Modo de Fazer

1- Primeiro peneire a farinha com o amido de milho, o fermento e o açúcar. Em seguida, colocamos a manteiga em temperatura ambiente, mexendo tudo com as mãos. Em seguida, incorporamos o ovo previamente batido e misturamos bem, amassando levemente.

2- Deixe descansar em um recipiente coberto por aproximadamente 15 minutos e depois estique 1/2 cm. aproximadamente grosso, cortando pequenos círculos (pode ser com a borda de uma xícara de café ou com moldes para alfajores).

@docesdesucesso_dg



Alfajor de Limão Parte 2



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 100g de farinha de trigo
- . 100 g de amido de milho
- . 1 ovo
- . 3 colheres de sopa de manteiga
- . 3 colheres de açúcar
- . Uma colher de chá de fermento em pó
- . 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
- . 1 colher grande de suco de limão

Modo de Fazer

- 3- Colocamos as tampas em uma assadeira untada e enfarinhada, e as cozinhamos em forno quente por cerca de 10 minutos, dependendo do seu forno.
- 4- Assim que estiverem prontos, retire e deixe esfriar na mesma assadeira.
- 5- Para o recheio dissolvemos o açúcar de confeiteiro com o limão e uma colher de água (tem que ser grosso).

@docesdesucesso_dg



Alfajor de Doce de Leite com Coco Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1 colher (chá) de fermento químico
- . 2 xícaras (chá) de amido de milho
- . 1/2 tablete de manteiga em temperatura ambiente
- . 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- . 1 colher (chá) de essência de baunilha
- . 1/2 xícara (chá) de doce de leite pastoso para rechear
- . 2ovos
- . Coco ralado para envolver

Modo de Fazer

- 1- Peneire a farinha com o fermento e o amido e reserve.
- 2- Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme fofo e claro.
- 3- Junte os ovos e a baunilha e misture. Coloque os ingredientes secos e amasse até homogeneizar.
- 4- Com o rolo, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada ou entre 2 plásticos até atingir 3 a 4 mm de espessura e corte discos de 4 cm de diâmetro.
- 5- Distribua em assadeira rasa untada e enfarinhada, mantendo espaço entre um e outro.

@docesdesucesso_dg

Alfajor de Doce de Leite com Coco Parte 2



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1 colher (chá) de fermento químico
- . 2 xícaras (chá) de amido de milho
- . 1/2 tablete de manteiga em temperatura ambiente
- . 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- . 1 colher (chá) de essência de baunilha
- . 1/2 xícara (chá) de doce de leite pastoso para rechear
- . 2 ovos
- . Coco ralado para envolver

Modo de Fazer

- 6- Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 10 minutos (não deixe dourar).
- 7- Com uma espátula, transfira os biscoitos para uma grade e espere esfriar.
- 8- Una os discos 2 a 2 com uma pequena porção de doce de leite e passe a lateral no coco.

@docesdesucesso_dg



Alfajor de Copinho



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 295 g de creme de leite
- . 397 g de doce de leite
- . 100 g de bolacha de leite
- . 170 g de chocolate amargo
- . Gotas de chocolate

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Em uma tigela, coloque o creme de leite e o doce de leite e mexa até que o conteúdo fique homogêneo.
- 2- Coloque as bolachas dentro de um saquinho e com a ajuda de um rolo, quebre-as até que virem farelo.
- 3- Despeje o doce de leite em um copinho e faça uma camada de bolacha.
- 4- Acrescente uma camada de chocolate amargo e leve à geladeira por uma hora.
- 5- Antes de servir, jogue algumas gotas de chocolate por cima e estará pronto.

Alfajor de Chocolate

Branco Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 unidade de ovo
- . 2 unidades de gema de ovo
- . 100 gramas de açúcar
- . 1 colher de café de essência de baunilha
- . 75 gramas de manteiga
- . 100 gramas de farinha de trigo
- . 175 gramas de amido de milho (maisena)
- . 100 gramas de chocolate branco para derreter
- . 1 lata de doce de leite

Modo de Fazer

- 1- Coloque em uma tigela o açúcar, a manteiga, as gemas, o ovo e a essência de baunilha. Bata tudo muito bem até virar um creme sem grumos.
- 2- Em seguida adicione a farinha de trigo e o amido de milho peneirados e misture muito bem até obter uma massa pesada, que você consiga modelar facilmente com as mãos.
- 3- Embrulhe a massa dos alfajores caseiros em plástico filme e reserve na geladeira por 30 minutos.
- 4- Após o tempo de repouso abra a massa em uma superfície enfarinhada até que fique com a espessura de 4mm. Usando um copo ou um cortador redondo corte rodela de massa que serão os seus biscoitos alfajores.

@docesdesucesso_dg



Alfajor de Chocolate

Branco Parte 2



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 unidade de ovo
- . 2 unidades de gema de ovo
- . 100 gramas de açúcar
- . 1 colher de café de essência de baunilha
- . 75 gramas de manteiga
- . 100 gramas de farinha de trigo
- . 175 gramas de amido de milho (maisena)
- . 100 gramas de chocolate branco para derreter
- . 1 lata de doce de leite

Modo de Fazer

- 5- Após o tempo de repouso abra a massa em uma superfície enfarinhada até que fique com a espessura de 4mm. Usando um copo ou um cortador redondo corte rodela de massa que serão os seus biscoitos alfajores.
- 6- Leve a assar a 200°C por 8-10 minutos. No final desse tempo retire os alfajores do forno e deixe esfriar.
- 7- Adicione um pouco de doce de leite em alguns dos biscoitos e tampe com outros biscoitos.
- 8- Derreta o Chocolate branco em banho-maria e cubra os alfajores com o chocolate derretido.

@docesdesucesso_dg



Alfajor de Brigadeiro

Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 200 g amido de milho
- . 100 g de açúcar
- . 1 colher de (chá) essência baunilha
- . 3 colheres de sopa margarina
- . 2 ovos
- . 1 colher de chá (rasa) de fermento em pó químico
- . 250 g farinha de trigo
- . 1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos.

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Misture a margarina com o açúcar até formar um creme liso.
2. Junte então os ovos e a essência de baunilha e misture bem.
3. Adicione a esta massa o amido de milho, o fermento em pó aos poucos vá colocando a farinha de trigo (coloque aos poucos para não ter perigo de passar do ponto). a massa deve ficar homogênea e desgrudando da mão, como a massa fica firme, corte em discos que devem ter tamanhos iguais. Coloque numa assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno baixo para assar.

Alfajor de Brigadeiro

Parte 2



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 200 g amido de milho
- . 100 g de açúcar
- . 1 colher de (chá) essência baunilha
- . 3 colheres de sopa margarina
- . 2 ovos
- . 1 colher de chá (rasa) de fermento em pó químico
- . 250 g farinha de trigo
- . 1 lata de leite condensado cozido por 40 minutos.

Modo de Fazer

4. Obs: Não deixar o biscoito ficar moreninho, assim que ele tiver mais durinho você já pode tirar do forno.
5. Deixe esfriar e faça sanduíches com o recheio.
6. Derreta o chocolate e banhe os alfajores um a um, deixe secar sobre papel de alumínio ou vegetal, na temperatura ambiente, como é fracionada não precisa ir na geladeira.
7. Decore com enfeites diversos.

@docesdesucesso_dg



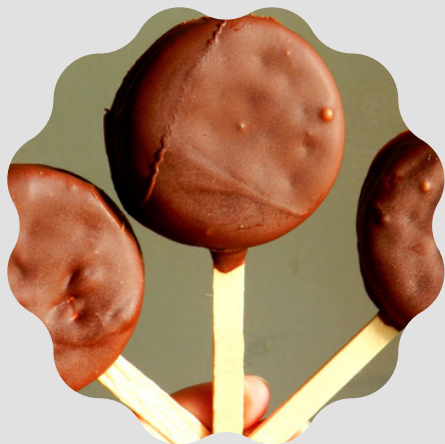
Alfajor no Palito Parte 1



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 pacote de biscoito tipo maisena
- . 1 pacote de palito de sorvete
- . 1 medida de brigadeiro ou 1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 30 minutos
- . 500 g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria ou chocolate branco colorido

@docesdesucesso_dg



Modo de Fazer

- 1- Passar uma camada de doce de leite (ou brigadeiro) em um biscoito.
- 2- Colocar um palito ao centro (da metade do biscoito para fora como um picolé) e espalhar um pouco do doce por cima do palito fechar com outro biscoito, como se fosse um sanduíche.
- 3- Formar todos os "sorvetinhos".
- 4- Segurar pelo palito e banhar no chocolate derretido formando uma casquinha por toda volta do conjunto, tendo o cuidado de não deixar sujar o palito.

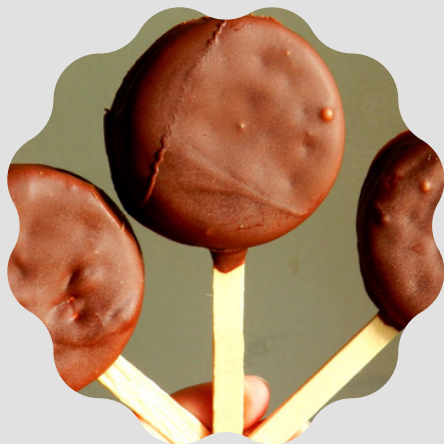
Alfajor no Palito Parte 2



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 pacote de biscoito tipo maisena
- . 1 pacote de palito de sorvete
- . 1 medida de brigadeiro ou 1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 30 minutos
- . 500 g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria ou chocolate branco colorido

Modo de Fazer

- 5- Pode salpicar confeitos coloridos, chocolate granulado, coco ralado.
- 6- Arrumar os "sorvetinhos" em um tabuleiro forrado com papel alumínio e levar à geladeira para endurecer.
- 7- Após endurecido, embalar cada sorvete em saco de celofane e amarrar com fita.

@docesdesucesso_dg



Alfajor sem Glutém



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 e 1/3 de xícara (chá) de Farinha de Arroz Urbano
- . 2/3 de xícara (chá) de farinha de castanhas ou de amêndoas
- . 1/2 xícara de amido de milho
- . 1 colher (sopa) de fermento químico
- . 1/2 xícara de açúcar demerara
- . 1 colher (chá) de goma Santana
- . 1/3 de xícara (chá) de manteiga gelada
- . 2 ovos
- . Doce de leite para rechear
- . Chocolate derretido para cobrir

Modo de Fazer

- 1- Numa vasilha, misture os ingredientes secos.
- 2- Adicione a manteiga e, com as mãos, amasse levemente para misturar, mas cuidando para que ela não derreta completamente.
- 3- Sem mexer muito, junte os ovos e finalize a massa.
- 4- Forme uma bola, embrulhe em plástico-filme e leve para a geladeira até gelar bem (3 horas).
- 5- Abra a massa bem fina entre dois pedaços de plástico e corte discos.
- 6- Arrume-os numa forma e asse até dourarem em forno aquecido a 180C. Retire e deixe esfriar.
- 7- Depois recheie com doce de leite, feche e leve para gelar. Mergulhe os alfajores gelados na calda de chocolate e, após endurecer é só servir!

Alfajor sem Lactose com Chocolate



40m à
1:40h



10
porções



Ingredientes

- . 1 xícara de farinha sem glúten
- . 1/2 xícara de amido de milho
- . 1/2 colher de chá fermento em pó
- . 1/4 colher de chá bicarbonato
- . 1 pitada de sal
- . 6 colheres de sopa de óleo de coco
- . 1/2 xícara de açúcar
- . 2 gemas
- . 1 colher de sopa de rum
- . 1 colher de chá de extrato de baunilha
- . 1/2 colher de chá de goma Xantana

Modo de Fazer

- 1- Preaqueça o forno a 170 graus.
- 2- Forre duas assadeiras com papel manteiga.
- 3- Numa tigela, misture todos os ingredientes secos com exceção do açúcar. Peneire e reserve.
- 4- Numa batedeira, bata o óleo de coco e o açúcar até ficar cremoso. Adicione uma gema de cada vez, batendo bem após cada adição. Junte o rum e a baunilha, bata até incorporar.
- 5- Na velocidade lenta, adicione em 2 vezes os secos, batendo o mínimo possível, apenas o suficiente para a massa ficar homogênea. Retire da tigela, embrulhe num plástico filme e leve à geladeira por 1h.