
La recette des Alfajores Argentin !



Connaissez-vous cette spécialité Argentine ?

Les Alfajores sont des petits biscuits fourrés de confitures de lait, servis au dessert ou au goûter accompagné de thé ou de café.

Leur réalisation est très simple si vous disposez de tous les ingrédients.

Alors tous à vos listes de courses, c'est parti !

Que vous faut-il pour préparer ce plat ?

- 270 grammes de maïzena
- 200 grammes de beurre
- 150 grammes de sucre en poudre
- Trois jaunes d'œufs
- 160 grammes de farine
- Deux cuillères à soupe de cognac
- Deux cuillères à thé de levure chimique
- Deux cuillères à thé de bicarbonate de soude
- Deux cuillères à thé de zeste de citron râpé
- Une cuillère à thé d'extrait de vanille
- Confiture de lait assez épaisse
- Noix de coco râpée
- De la confiture de lait (Retrouvez notre recette de [confiture de lait au chocolat](#))

Comment cuisine-t-on ce plat ?

Battez le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème et y incorporer un à un les jaunes d'œufs.

Tamisez la farine, la maïzena, la levure et le bicarbonate de soude puis les ajoutez au mélange beurre-sucre-œuf.

Incorporez le cognac, l'extrait de vanille et le zeste de citron râpé.

Faites une pâte sans la pétrir et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes.

Préchauffez votre four à 180°C (th.6)

Étendez votre pâte sur une épaisseur d'1cm et coupez des rondelles de 4cm de diamètre avec un emporte-pièce, en nombre paire.

Déposez vos rondelles de biscuit sur une plaque et enfournez 10 minutes.

CONSEIL : L'aspect des biscuits doit rester pâle, n'attendez pas qu'ils soient dorés !

Sortez vos biscuits du four et laissez-les refroidir.

Étalez sur une face de chaque rondelle de la confiture de lait puis collez les biscuits deux à deux.

Enduire les bords de chaque biscuit de confiture de lait et les roulez dans la noix de coco râpées.

C'est prêt ! 3..2..1, SAVOUREZ !