

Alfajores, manjar blanco |

Recette pour 12 tapas

Description

Biscuit argentin qui se rapproche du macaron par sa forme.

L'astuce du chef

Les alfajores sont des biscuits d'origine hispanique et orientales, qui se retrouvent dans la plupart des pays latinos sous différentes déclinaisons. Le manjar blanco est le nom donné au fameux dulce de leche à l'ouest des Andes. Vous pouvez en préparer une bonne quantité et le conditionner en bocal.

Ingédients

Alfajores

- 280 Gr Farine
- 135 Gr Fécule de maïs
- 60 Gr Sucre glacé
- 250 Gr Beurre

Manjar blanco

- 300 Ml Lait condensé
- 200 Ml Lait évaporé
- 60 Gr Cassonade
- 60 Gr Sucre glacé
- 1 Bâton(s) Cannelle

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four à 380 F°**

Alfajores

Dans le bol d'un robot mélangeur, déposez le beurre coupé en petits cubes. Ajoutez la farine, la féculle de maïs et le sucre glace tamisés, et battre à la feuille (ou à la fourchette si vous n'avez pas de robot) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Abaissez ensuite cette pâte entre 2 feuilles de papier parchemin (cuisson) sur une épaisseur de maximum 1 cm. Si la pâte est trop molle, mettez-là au réfrigérateur pour 30 minutes. Sinon découpez de petits biscuits à l'emporte-pièce et déposez-les sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin (cuisson). Mettez-les au four de 8 à 10 minutes en les surveillant bien, dès que les biscuits commencent à colorer ils sont prêts. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur grille.

Manjar blanco

Réunissez tout les ingrédients dans une casserole et laisser frémir 45 minutes ou lorsque la texture est bonne. Faites cuire à feu moyen, en remuant continuellement, jusqu'à ce que le mélange épaisse et prenne une couleur caramel. Cela peut prendre jusqu'à 2 heures.

Le mélange commencera immédiatement à épaisser et à durcir complètement une fois retiré du feu. À l'aide d'une cuillère, déposez un peu de manjar blanco sur la moitié des biscuits. Venez refermez délicatement avec un autre biscuit non garni (comme des macarons). Saupoudrez ensuite de sucre glace.

Bon appétit!