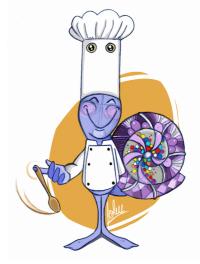


RECETTES D'ARGENTINE



Alfajores agentins

Ingrédients:

- * 9 jaunes d'oeuf
- * 150 g beurre
- * 150 g sucre glace
- * Le zeste d'un citron
- * 500 g maïzena
- * ½ sachet de levure chimique



Recette:

- 1. Mélanger doucement les 150 g de sucre glace dans les 150 g de beurre ramolli.
- 2. Dans le mélange ainsi constitué, incorporer un à un les 9 jaunes d'oeuf.
- 3. Ajouter l'extrait de vanille et le zeste de citron.
- 4. Tamiser les 500g de Maïzena avec la levure chimique et incorporer le tout avec la préparation au beurre.
- 5. Laisser reposer 1 heure dans le réfrigérateur.
- 6. Une fois la pâte reposée, l'étaler sur une hauteur d'environ 5mm et découper à l'emporte pièce les biscuits
- 7. Disposer tous ces biscuits sur une feuille de cuisson et une plaque de four. Cuire au four de 4 à 5 minutes à une température comprise entre 170° et 180° en surveillant qu'ils ne brûlent pas : la pâte ne doit pas dorer mais les biscuits doivent être cuits à l'intérieur.
- 8. Les sortir du four et laisser refroidir.
- 9. Une fois les biscuits froids, assembler deux biscuits entre une couche de confiture de lait dans lequel on peut ajouter un peu de noix de coco en copeaux. **Bon appétit!**

