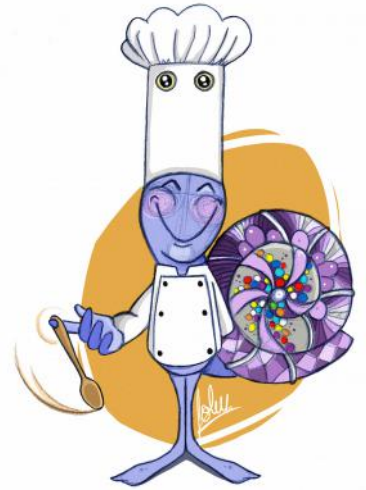




## RECETTES D'ARGENTINE

### Alfajores argentins



#### 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!**