



Petits gâteaux

Biscuits à la confiture de lait



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

526

CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte à biscuits

300 g **Maïzena**
250 g **Beurre**
175 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Extrait de
vanille**
1 c. à café **Levure
chimique**

Ingrédients pour le fourrage

500 g **Confiture de lait**
1 **Noix de coco rapée**

Étape 1

Préparation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tamiser la farine, la maïzena et la levure dans un saladier à l'aide d'une passette.
- 3 Dans un saladier, mélanger le beurre, l'extrait de vanille et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 4 Ajouter les œufs un à un tout en mélangeant.
- 5 Incorporer progressivement le mélange farine, levure et maïzena tamisé à l'aide d'une maryse.
- 6 Dès que la pâte forme une boule, l'étaler sur 5 mm d'épaisseur sur un plan de travail préalablement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Découper les biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
- 8 Déposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 8 à 10 minutes.

Étape 2

Montage des biscuits et dressage

- 1** A la sortie du four, débarrasser les biscuits sur une grille à pâtisserie à l'aide d'une spatule puis les laisser refroidir.
- 2** Déposer une peu de confiture de lait sur la moitié des biscuits et les recouvrir d'un deuxième sablé.
- 3** Verser la noix de coco râpée dans une assiette creuse et rouler les bords des alfajores dans la noix de coco puis servir.