

Alfajores aux Caramels à la crème

Pour environ 45 pièces



RECETTE

100 g de beurre mou
100 g de sucre
1 pincée de sel
1 citron non traité
1 jaune d'œuf
1 œuf
150 g de Maïzena
150 g de farine
1 cuillère à café de poudre à lever
350 g de Caramels à la crème
Läckerli Huus
3 cuillères à soupe d'eau
env. 25 g de noix de coco râpée

PRÉPARATION

- 1 Battre le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 2 Râper finement le zeste du citron. Incorporer le zeste du citron et le jaune d'œuf dans la crème au beurre.
- 3 Mélanger la Maïzena, la farine et la poudre à lever puis les tamiser. Incorporer le mélange Maïzena-farine dans la crème au beurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.
- 4 Préchauffer le four à 175 degrés.
- 5 Étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 5 mm. Découper des ronds d'env. 4 cm. Disposer les ronds sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Faire cuire les ronds de pâte dans le four préchauffé à 175 degrés à mi-hauteur env. 12 minutes. Les sortir et les laisser refroidir sur une grille.
- 7 Faire chauffer lentement les caramels à la crème et l'eau sans cesser de remuer et les faire fondre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.
- 8 Répartir la crème aux caramels sur la moitié des ronds. Les recouvrir avec les ronds restants puis décorer les bords des alfajores avec la noix de coco râpée.