

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.



Cette délicieuse recette vient de Emanuel Mazzei, agent de production confection manuelle Läckerli Huus Frenkendorf