

# Alfajores

4 pers 20 mn

## Les **ingrédients**

- 270 g de maïzena
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 160 g de farine
- 2 c. à s. de cognac
- 2 c. à c. de levure chimique
- 2 c. à c. de bicarbonate de soude
- 2 c. à c. de zeste de citron râpé
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- Confiture de lait
- Noix de coco râpée

## La **recette**

**Etape 1**

Battre le beurre avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œuf 1 par 1. Continuer de battre pour obtenir une crème.

**Etape 2**

Ajouter la farine, la maïzena, la levure, le bicarbonate, le cognac, l'extrait de vanille et le zeste de citron râpé.

**Etape 3**

Mélanger sans pétrir et laisser reposer au frigo pendant 15 minutes.

**Etape 4**

Préchauffer votre four 180°C (Th. 6).

**Etape 5**

Étaler la pâte et couper des rondelles de 4 cm de diamètre. Les enfourner pendant 10 minutes. Les rondelles doivent rester pâles.

**Etape 6**

Laisser refroidir puis étaler de la confiture de lait sur une face des rondelles. Collez-les 2 à 2.

**Etape 7**

Mettre de la confiture de lait sur les bords de chaque alfajor et les rouler dans la noix de coco râpée.