



(Attention, à faire avec un adulte)

www.envoyajeux.com

EnVoyageJeux
Voyageons en jouant !

EnVoyageJeux vous propose un petit goûter péruvien !

Ludus, la mascotte d'EnVoyageJeux a rapporté de son voyage au Pérou la **recette des alfajores**, de délicieux petits sablés fourrés à la confiture de lait.

Idéal pour un goûter en famille ou entre copains !

MA LISTE
de COURSES
(POUR
une TRENTAINE
d' ALFAJORES)

- 280 g de farine

- 135 g de maïzena

- 60 g de sucre glace

- 250 g de beurre doux

- 1 pot de confiture de lait



- **Faire une pâte** en mélangeant la farine, la maïzena, le sucre glace et le beurre ramolli.
- **Étaler la pâte** et **découper** des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Préchauffer le **four à 180°** et cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les palets soient légèrement dorés.
Laisser refroidir sur la grille.
- **Faire le montage** : déposer une noisette de confiture de lait sur un sablé et recouvrir d'un autre sablé.
- Et pour finir avant de déguster, **saupoudrer de sucre glace**.

