



THE J.M. SMUCKER Co

Mini alfajores enrobés de chocolat

Quantité: 27 sandwiches

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- Garniture:
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand®
- Biscuit:
- 3/4 tasse de beurre
- 2/3 tasse de sucre
- 2 c. à thé de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 1 1/4 tasse de fécule de maïs
- 1 tasse de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- Nappage au chocolat:
- 1/3 tasse de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1 tasse de grains de chocolat mi-sucré
- Garniture:
- noix de coco râpé en filaments, facultatif

Directions

Step 1: Garniture:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Verser le lait condensé sucré dans une assiette à tarte en verre de 9 po (23 cm). Couvrir hermétiquement avec une feuille d'aluminium. Déposer dans un moule à pâtisserie profond et le remplir d'eau chaude jusqu'à la moitié. Placer délicatement dans le four. Faire cuire 90 minutes, ou jusqu'à ce que le lait soit doré brun. Remuer au fouet si nécessaire afin de défaire les grumeaux. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Step 2: Biscuit:

Battre le beurre avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Incorporer les jaunes d'œufs en battant. Ajouter les ingrédients secs et remuer. Mettre le mélange sur une surface farinée et façonner un cercle en pressant. Envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 1 heure.

Entre-temps, préchauffer le four à 350 °F (175 °C) et tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Sortir la pâte du réfrigérateur et laisser reposer 5 minutes. La diviser en deux et la déposer sur une surface bien farinée. Abaisser la pâte à une épaisseur allant de 1/8 po à 1/4 po. À l'aide d'un emporte-pièce rond fariné d'un diamètre de 2 po (5 cm), couper des cercles. Les déposer sur les plaques à pâtisserie préparées et faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et fermes. Laisser reposer sur les plaques 2 minutes avant de transférer sur des grilles pour refroidir. Répéter avec le reste de pâte, en utilisant les retailles si nécessaire. Garnir les biscuits du dessous des sandwiches de Dulce de Leche à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Couvrir d'un biscuit et presser légèrement afin de solidifier les biscuits.

Step 5: Nappage:

Mettre les grains de chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Faire chauffer le lait évaporé dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il soit chaud, mais sans bouillir et le verser sur les grains de chocolat. Laisser reposer 2 minutes avant de remuer.

Step 6: Assemblage:

Tremper les sandwiches dans le nappage de chocolat chaud et les saupoudrer de noix de coco si désiré.

Images