

Alfajeros

Ingrédients :

Pour le biscuit :

- 170g de farine
- 80g maïzena
- 30g de cacao amer style Van Houten
- 70g de sucre
- 150g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 25g de miel liquide
- 1 c.à.s. de rhum
- 150g environ de confiture de lait

Pour le glaçage :

150g de chocolat noir + 30g de beurre

Ou 150g de chocolat praliné ou 150g de chocolat blanc (sans beurre)

Pour la décoration : selon votre imagination

- des vermicelles au chocolat
- des éclats de noix de pécan et/ou du pralin
- noix de coco rappée
- du sucre parfumé à la vanille ou au chocolat.

Dans le robot, mélanger le beurre avec le sucre, le rhum et le miel puis incorporer l'œuf. Bien homogénéiser. Incorporer la farine et la maïzena petit à petit. Ajouter le cacao. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. La laisser refroidir au réfrigérateur.

Abaisser la pâte sur le plan de travail saupoudré de farine en gardant une épaisseur de 1/2 cm. Faire des disques de 5 cm (on peut faire plus gros mais les alfajeros deviennent très copieux au final) ; Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner 10 à 15 minutes à 200°C. Les laisser refroidir sur une grille.

Assembler les disques deux à deux avec un peu de confiture de lait comme pour faire un sandwich. Les réserver au frais le temps de préparer le ou les glaçages.

Pour le glaçage, faire fondre le chocolat noir et le beurre (ou bien les autres options) au bain marie.

Mettre les alfajeros sur une grille et verser le chocolat dessus ou bien l'appliquer au pinceau. Attention bien maintenir les 2 disques assemblés car la confiture de lait a tendance à les faire glisser. Enrober aussi les côtés.

Disposer ensuite les ingrédients de décoration ; pour ma part je fais un mix.

Les remettre au frais au moins une heure.

Accord met et vin :

Une syrah ou un muscat.