

# Alfajores

Argentine



## Ingrédients

- \* 145 g de farine
- \* 200 g de Maïzena
- \* 1,5 c. à café de levure chimique
- \* 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- \* 150 g de beurre à T°C ambiante
- \* 100 g de sucre
- \* 2 jaunes d'oeufs
- \* 1 c. à café de rhum
- \* 1/2 c. à café de vanille liquide
- \* 1 c. à café de jus de citron
- \* 2 c. à café de zeste de citron
- \* 1 pot de confiture de lait
- \* un peu de noix de coco râpée

» Préchauffer le four à 180 °C.

» Mélanger la farine, la Maïzena, la levure chimique et le bicarbonate de soude.

Au robot, battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture légère et aérienne.

Mélanger les jaunes d'oeufs, l'extrait de vanille, le jus et les zestes de citron dans un bol à part.

Verser petit à petit sur le mélange beurre-sucre en battant bien entre 2 ajouts.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et souple.

Former une boule et laisser reposer 30 min au frais.

» Etaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur. A l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce rond, découper des disques d'environ 5 cm de diamètre puis les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en espaçant de 3 cm.

» Enfourner à mi-hauteur pour 10 minutes car les biscuits doivent rester assez blancs. Laissez refroidir.

» Lorsque les biscuits sont froids, déposer une grosse cuillère à café de confiture de lait au centre d'un biscuit et recouvrir d'un 2ème biscuit. Appuyer pour faire légèrement sortir la confiture de lait sur les côtés du "sandwich" ainsi formé et rouler les côtés dans la noix de coco râpée.



# Amaretti

Italie



## Ingrédients

- \* 360 g de poudre d'amandes
- \* 320 g de sucre glace
- \* 4 blancs d'oeufs

- \* 2 c. à café d'extrait d'amande amère
- \* 2 c. à soupe de sucre glace

» Préchauffer le four à 200 °C.

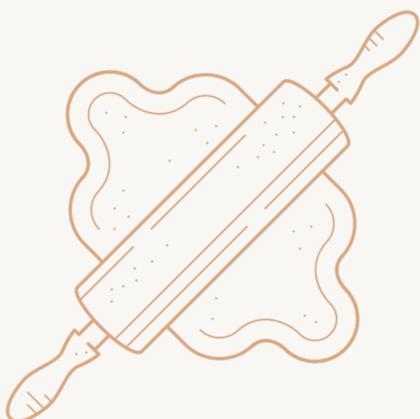
» Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace.

» Ajouter les blancs d'oeufs et l'extrait d'amande amère.  
Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte assez consistante.

» Former des petites boulettes de pâte, les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.

» Saupoudrer de sucre glace. Enfourner pour 15 - 18 minutes.

 *Idee déco* : Ajouter une amande entière montée au centre de chaque biscuit avant la cuisson.



# Petushki

Russie



## Ingrédients

- \* 400 g de ricotta
- \* 200 g de beurre
- \* une pincée de sel
- \* du sucre semoule
- \* 1 c. à café de bicarbonate de soude ou levure chimique
- \* 480 g de farine

» Préchauffer le four à 180 °C.

» Dans un saladier, mélanger la ricotta avec la farine, le sel, le bicarbonate (ou la levure) et le beurre mou jusqu'à obtenir une boule homogène.

Normalement, la pâte ne devrait pas coller.

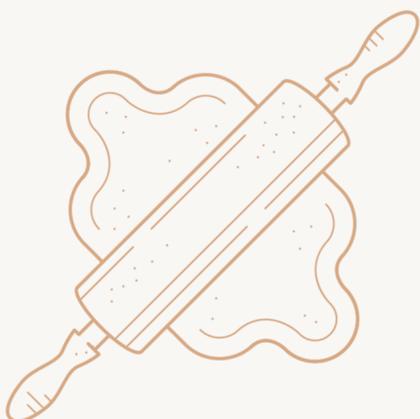
» Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre (environ 10 cm de diamètre).

» Verser du sucre semoule dans une assiette.

"Paner" ensuite chaque disque de pâte des 2 côtés dans le sucre.

Plier en deux et encore en deux pour obtenir un quart de cercle.

» Poser les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 15 minutes environ.



# Ghribia el warka

Algérie



## Ingrédients

- \* 5 mesures de farine
- \* 1 mesure de beurre fondu
- \* un peu d'eau de fleur d'oranger
- \* une pincée de sel

Pour la farce :

- \* 3 mesures de cacahuètes non salées
- \* 1 mesure de sucre glace

» Placer la farine tamisée et le sel dans un grand saladier.

Faire un puits au milieu et y ajouter le beurre fondu froid.

Sabler du bout des doigts et ramasser la pâte progressivement avec de l'eau de fleur d'oranger pour avoir une boule de pâte qui se tient.

» Couvrir la pâte et laisser reposer 1 h.

» Mixer les cacahuètes avec le sucre dans un bon mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse qui forme une boule. Ajouter de l'huile de tournesol ou du beurre de cacahuète si besoin.

» Préchauffer le four à 180 °C. Former des boudins de farce de cacahuète d'environ 3 cm de diamètre.

» Etaler la pâte à la fleur d'oranger sur une épaisseur d'un mm. Placer le boudin de farce dessus et rouler la pâte sur le boudin 2 fois. Coller avec du blanc d'oeuf et découper le surplus de pâte.

Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

» Couper en tronçons en forme de losanges et placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire 15 minutes.

