



**EnvoyaJeux** vous propose un petit goûter péruvien !

Ludus, la mascotte d'EnvoyaJeux 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

🌲 - 80g de farine

🌲 - 135g de maïzena

🌲 - 60g de sucre glace

🌲 - 250g de beurre doux

🌲 - 1 pot de confiture de lait



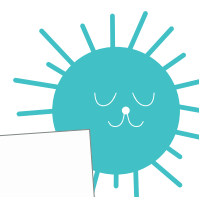
- **Faire une pâte** en mélangeant la farine, la maïzena, le sucre glace et le beurre ramolli.

- **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**.



(Attention, à faire avec un adulte)