

# Biscuit au goiabada (pâte de goyave)

Saveur  
du mois



30 personnes



10 mn



8 mn

## Ingrédients

- 400 g de farine
- 400 g de lait concentré sucré
- 150 g de beurre à température ambiante
- du goiabada (pâte de goyaves)



## Préparation

Mélangez la farine, le beurre et le lait concentré dans un récipient jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule de pâte, couvrez-la de film alimentaire et placez-la au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 220°C. Sortez la pâte du frais, prélevez des petits tas de pâte et formez les biscuits en les aplatissant avec la paume des mains. Déposez les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 8 minutes. Laissez refroidir les biscuits à la sortie du four.

Quand les biscuits ont refroidi, couvrez la moitié des biscuits de pâte de goyave (côté plat). Recouvrez avec les autres biscuits naturels. Conservez les biscuits fourrés de pâte de goyave dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

## Goiabada :

300 g de pulpe de goyaves (sans les graines) ; 10 cl de jus de pommes ; 400 g de sucre ; 1 citron ; 100 g de cassonade.

Passer la pulpe de goyaves au mixeur en ajoutant le jus de pommes. Faites chauffer à feu vif en remuant. Pressez le citron et ajoutez le jus. Incorporez le sucre sans cesser de remuer. Écumez la préparation et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Tapissez le fond d'un moule de papier sulfurisé. Étalez une couche de sucre cassonade. Versez le contenu de la casserole par dessus et étalez-la. Rajoutez une couche de cassonade et recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé. Réservez à température ambiante pendant toute une nuit.