

Sablés café & grué de cacao

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre de café moulu de jaunes d'œufs de farine de grué de cacao Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre et le café.
2. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine et le grué de cacao.
3. Formez un « boudin carré » dans un film alimentaire puis placez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
4. Ensuite, détaillez des biscuits d'environ 1cm d'épaisseur.
5. Placez-les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Enfournes dans le four préchauffé à 175°C pour 18 minutes de cuisson.
7. Laissez tiédir et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com