

Biscotti al caffè e granella di cacao

Ingrédients

- 150g de beurre pommade
- 90g de sucre
- 7g de café moulu
- 30g de jaunes d'œufs
- 225g de farine
- 40g de gruë de cacao

Préparation

1. : de beurre pommade de sucre de café moulu de jaunes d'œufs de farine de gruë de cacao Recette : Mélangez le beurre pommade avec le sucre et le café.
2. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine et le gruë 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. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pour 18 minutes de cuisson.
7. Laissez tiédir et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com