

Biscoitos de café e grãos de cacau

Ingrédients

- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 90g de açúcar
- 7g de café moído
- 30g de gemas de ovo
- 225g de farinha
- 40g de grão de cacau

Préparation

1. Veja a receita de biscoitos perfeitos para acompanhar seu café ou cappuccino, pequenos biscoitos de manteiga com grão de cacau e café.
2. Eles contêm apenas gemas de ovo, então se você está procurando uma receita para usá-las, isso permite variar um pouco das cremes brülées e flans. Ingredientes :Eu usei o grão de cacau e o café moído (você pode escolher um café moído aromatizado: café, avelã, caramelo, baunilha... de acordo com seu gosto) Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Material :Assadeira perfurada Tempo de preparo: 20 minutos + 20 minutos de cozimento + mínimo de 1 hora de descansoPara cerca de vinte biscoitos: Ingredientes : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar de café moído de gemas de ovo de farinha de grão de cacau Receita : Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e o café.
4. Adicione as gemas de ovo, depois a farinha e o grão de cacau.
5. Forme um "boudin carré" em um filme plástico e coloque-o na geladeira por pelo menos 1 hora.
6. Em seguida, corte os biscoitos com cerca de 1 cm de espessura.
7. Coloque os biscoitos em uma assadeira coberta com papel manteiga.
8. Asse em forno pré-aquecido a 175°C por 18 minutos.
9. Deixe esfriar e aproveite!