

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al caffè espresso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Biscotti al **caffè espresso**: l'ideale in quei momenti di calo psico-fisico che ci prendono nell'arco della giornata. Una giusta coccola da gustarsi insieme ad un ottimo caffè nelle pause tra un lavoro ed un altro, oppure per fare una colazione ricca di energia e con un amarcia in più!

INGREDIENTI

FARINA 160 gr

BURRO ammorbidito - 100 gr

ZUCCHERO 100 gr

NOCI PECAN tritate finemente - 60 gr

LIEVITO IN POLVERE 4 gr

CAFFÈ forte - 20 gr

TUORLO D'UOVO 1

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei biscotti al caffè, sbattete il burro e lo zucchero in una ciotola con le fruste elettriche alla massima velocità finché otterrete un composto cremoso. Se utilizzate la planetaria, azionatela a velocità 4.



- 2 Unite il tuorlo al composto di burro e zucchero e lasciate che venga assorbito completamente.

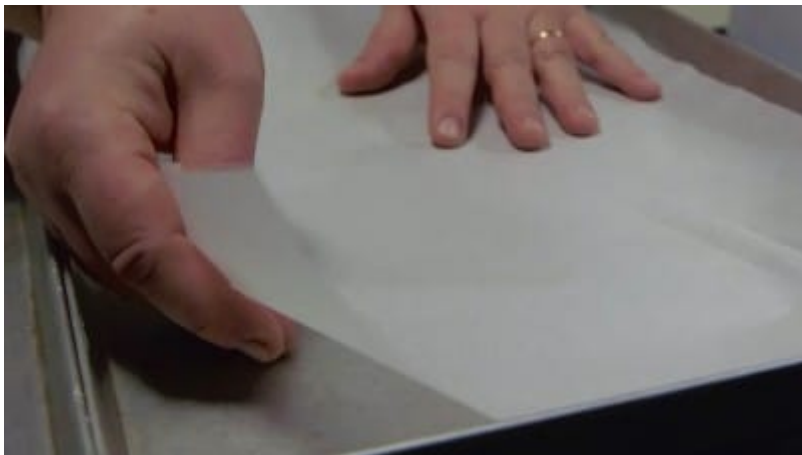


- 3** Unite la farina, le noci pecan, il lievito in polvere ed il caffè fino a che risulti ben amalgamato (con l'impastatrice dotata di gancio a foglia a velocità 2).





- 4 Scaldate il forno a 175°C ed imburrate due teglie da forno o rivestitele di carta forno.



- 5 Modellate delle palline con l'impasto ottenuto.

Disponete i biscotti in una teglia foderata con della carta forno, distanziandoli di 2,5 cm.



6 Infornate fino a che i biscotti risultino leggermente dorati, 15-20 minuti.

Fate raffreddare i biscotti nella teglia fino a che risultino leggermente induriti, quindi trasferiteli su di una griglia a completare il raffreddamento.



7 Decorate a piacere i biscotti. Noi abbiamo scelto di decorarli con chicchi di caffè ricoperti di cioccolato aiutandoci con poco cioccolato fuso a mo' di collante.



8 Serviteli su di un bel vassoio per colazione o per merenda.



CONSIGLIO