

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.

## 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** 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.



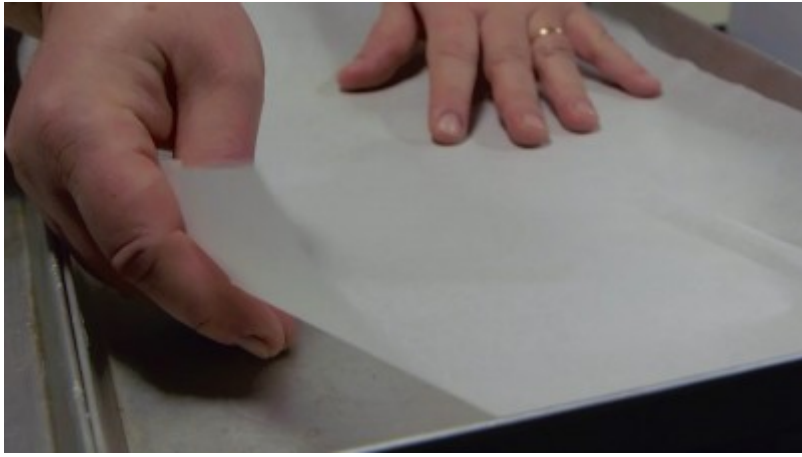
- 2 Unite il tuorlo al composto di burro e zucchero e lasciate che venga assorbito completamente.



- 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.

