

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chicchi di caffè

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA 00 230 gr
ZUCCHERO 120 gr
CACAO AMARO 20 gr
BURRO 130 gr
CAFFÈ polvere - 5 gr
CAFFÈ 20 ml

PREPARAZIONE

- 1 Montare il burro e lo zucchero, usando il burro a temperatura ambiente. Sempre frullando aggiungere il caffè liquido e in polvere.

A questo punto aggiungere la farina e il cacao setacciati, trasferire il composto su un tagliere e lavorarlo un po' a mano fino a renderlo un panetto sodo e liscio.

Passare il tutto in frigorifero per almeno 1 ora.

Dopo dividere l'impasto in pezzetti di 15 g l'uno.

Fare delle palline leggermente ovali e un po' schiacciate. Inciderle al centro per dare la classica forma del chicco di caffè.

Passare le palline per 10 minuti nel freezer per non far perdere loro la forma in cottura. Infornare in forno caldo a 150°C per 10 minuti se ventilato, oppure 170°C per 15 minuti se statico.

