

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gocce di caffè

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Le gocce di caffè sono dei biscotti semplici e genuini, perfetti per chi al mattino o durante la giornata ha bisogno dell'effetto sprint dato da un ingrediente tra i più amati al mondo. Dolci, ma non troppo, racchiudono tutta la fragranza della bevanda e sono perfetti per l'inzuppo!

### INGREDIENTI

FARINA 150 gr  
CACAO AMARO 10 gr  
CAFFÈ SOLUBILE 10 gr  
BURRO ammorbidito - 125 gr  
NOCI PECAN tritate finemente - 50 gr  
CILIEGIE CANDITE circa 5 ciliegie tritate finemente - 2 cucchiaini da tavola  
ZUCCHERO 50 gr  
VANIGLIA estratto - 1 cucchiaino da tè  
SALE  
ZUCCHERO A VELO 50 gr

### PREPARAZIONE

**1** Scaldate il forno a 180°C ed imburrate tre teglie da forno.

Tritate le ciliegie candite fino a ridurle in pasta.



**2** Sbattete il burro, lo zucchero e la vaniglia in una ciotola fino ad ottenere un composto cremoso, aiutandovi con delle fruste elettriche alla massima velocità, oppure con un'impastatrice a velocità 6.



**3** Aggiungete, successivamente, la farina, il cacao, il caffè istantaneo, le noci tritate, le ciliegie candite ed un pizzico di sale.

Lavorate il composto fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.





- 4 Formate, con l'impasto ottenuto, tante palline delle dimensioni di una noce (20 g ciascuna) ed adagiatele sulla teglia distanziando l'una dall'altra di 2,5 cm.





**5** Infornate e fate cuocere fino a che i biscotti risultino duri al tatto, circa 15 minuti.

Trasferite i biscotti su di una griglia per farli raffreddare, infine spolverizzateli di zucchero a velo.



