

Biscotti al caffè

Sintesi

- Tempo: 30 minuti + 2/3 ore in frigorifero
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 30 biscotti

Ingredienti

- 230 gr di farina 00
- 120 gr di zucchero a velo
- 20 ml di caffè fatto con la moka
- 130 gr di burro
- 20 gr di cacao
- 5 gr di caffè in polvere
- 2 cucchiaini di liquore al caffè

Procedimento

- Mescolare gli ingredienti
- Mettere in frigorifero 2 ore
- Ricavare delle palline di 12 gr
- Dare forma ovale e schiacciare al centro con uno stuzzicadente
- Se necessario mettere in frigorifero 1 ora
- Cuocere a 150° per 10 minuti