



CROQUETS OU BISCOTTI AU CAFE

25g de café en grains - 125g d'amandes mondées - 200g farine - 2 càs de café fort - 1 1/2 càc levure chimique - 2 pées de sel - 75g beurre coupé en morceaux - 150g sucre en poudre - 2 oeufs battus –

Préchauffer four à 180° (th.6).

Répartir les grains de café sur la moitié d'une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et des 125g d'amandes mondées sur l'autre moitié. Enfourner et cuire 10min. Laisser refroidir. Passer les grains de café au mixer grossièrement, puis les amandes en poudre fine. Mélanger la farine, la levure et le sel dans un cul de poule (sorte de saladier en inox). Incorporer le beurre et sabler avec vos doigts. Ajouter le sucre, le café moulu et les amandes, puis les oeufs et le café. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Former 2 bûches de 5cm de large. Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 20min. Avec un couteau à pain, couper les croquets en tranches de 2cm en diagonale. Disposer les tranches sur la plaque et cuire encore 10min. Laisser refroidir sur une grille.