

A decorative border of small red hearts surrounds the text on the page.

Abaisser la pâte sur 3-4 mn d'épaisseur. Découper des cœurs à l'emporte-pièce.
Disposer sur une tôle.

Faire cuire à four moyen 160° pendant 10 mn. Laisser refroidir sur une grille.
Délayer le sucre glace avec le chocolat et l'eau chaude. Attention, verser leau par
toutes petites touches afin d'avoir une pâte pas trop liquide mais juste bonne à
étaler.

Glacer les cœurs et décor avec un grain de café.

Cœurs brésiliens



Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Four : 160°

Ingrédients :

2 cuil. A soupe de café soluble

2 cuil. A soupe d'eau chaude

250 g de farine

80 g de noisettes moulues

100 g de cassonade

1 pincée de sel.

125 g de beurre

2 jaunes d'œufs.

Pour glacer :

150 g de sucre glace

1 cuil à café de chocolat en poudre

3 cuil à soupe d'eau chaude

2 gouttes d'extrait de café

Diluer le café soluble avec l'eau chaude, laisser refroidir.

Mélanger à sec la farine, la cassonade, les noisettes et le sel. Ajouter le beurre en petits morceaux, le café et les jaunes d'œufs.

Pétrir rapidement et mettre 1 heure au frais.