



Biscotti al caffè - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - pasticceria - cacao

di A. Moroni

Ingrwedienti:

300 g. di farina 00
150 g. di zucchero
150 g. di burro
3 rossi d'uovo
1 bustina di caffè solubile
1 cucchiaio colmo di cacao
1 cucchiaio colmo di caffè crudo
1 bustina di lievito per dolci
caffè liquido se serve per l'impasto troppo duro.

Procedimento:

Mischiare tutto e fare riposare in frigo (è una frolla).
Modellarla a palline allungate e fare col coltello una fessura come di un grande chicco. Infornare a 180° per 20/25 m.

