

Ricetta: **Biscotti di frolla al caffè**

Author: WWW.MISYA.INFO

Tempo fa avevo preparato i biscotti di frolla montata e mi erano piaciuti molto per la loro friabilità e il loro gusto delicato, così ne ho preparata anche una versione al caffè...inzuppati nel latte sono una goduria! A volte penso che si faccia prima a farsi i biscotti da se che vestirsi ed andarli a comprare al supermercato e poi volete mettere la soddisfazione e la genuinità dei biscotti preparati con le nostre manine? I biscotti di frolla al caffè si conservano diversi giorni, se chiusi in un contenitore ermetico e sono l'ideale da consumarsi a colazione. Io me ne vado al mare, incrociando le dita affinché il tempo sia clemente, buon sabato a chi passa di qui!

Ingredienti per circa 30 biscotti al caffè:

70 gr di burro

80 gr di zucchero a velo

1 uovo

2 cucchiaini di caffè ristretto

170 gr di farina 00

1 pizzico di bicarbonato

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare i biscotti di frolla al caffè

In una terrina disporre il burro ammorbidito tagliato a tocchetti, lo zucchero a velo, l'uovo ed il caffè ristretto.

Mescolare il tutto fino a formare una crema, quindi aggiungere la farina e un pizzico di bicarbonato.

Lavorare il composto fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Mettere la frolla al caffè in una sac à poche con bocchetta a stella e formare i biscotti della forma che preferite direttamente sulla teglia coperta da carta forno (questo passaggio l'ha fatto mio marito, e ha creato i biscotti dandogli la forma di una M di Misya :D )

Infornare i frollini al caffè in forno già caldo a 170° e cuocere i biscotti per 10/12 minuti

Lasciar intiepidire i biscotti di frolla montata al caffè quindi servire, aggiungendo, se volete, un pò di zucchero a velo.