

TUILES CAFÉ-CHOCOLAT



Ingrédients pour 4 personnes:

60 g de café
120 g de sucre glace
60 g de beurre
50 g de farine
60 g d'amandes mondées concassées
20 g de pépites de café
20 g de pépites de chocolat

Préparation de la recette Tuiles café-chocolat

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre le beurre. Le laisser légèrement refroidir.
3. Dans un récipient, mélangez le sucre, la farine, le café et le beurre fondu. Rajouter les pépites de café et de chocolat.
4. Laisser reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur.
5. Etaler des petits tas de pâte sur des plaques anti-adhésives ou des plaques recouvertes de papier cuisson. Enfourner 5 à 6 minutes.
6. Mouler les tuiles à la sortie du four sur la forme désirée.
7. Conserver au sec et au frais dans une boîte en fer.