



Chicchi di caffè



Zucchero di canna [BIO INTEGRALE](#)



Difficoltà bassa



15 minuti

Ingredienti per i Chicchi di caffè

- 150 g Burro a temperatura ambiente
- 90 g Zucchero di canna BIO INTEGRALE
- 225 g Farina "00" w 180
- 50 g Uova (1 circa)
- 50 g Tuorlo (3 circa)
- 4 g Caffè solubile
- 1 bacca Vaniglia
- 1 pizzico Sale
- 150 g Marmellata di albicocca
- 100 g Cioccolato fondente fuso per glassatura
- A piacere Pistacchi sgusciati tritati

Procedimento



1. Montate il burro con lo zucchero, il sale e la bacca di vaniglia. Aggiungete le uova una alla volta e in seguito il caffè solubile finissimo a polvere sciolto con pochissima acqua calda (circa 1 cucchiaino da cucina).

2. Per ultima incorporate la farina mescolando delicatamente.



3. Su una teglia ricoperta con carta forno, formate con una sac a poche (usando una bocchetta liscia) dei dischetti di circa 2 cm di diametro. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti.



4. Unite i biscotti a due a due usando come legante un cucchiaino di marmellata di albicocche.



5. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e usatelo per glassare un lato del biscotto. Cospargete con i pistacchi tritati.