

# Biscotti al caffè

Non sapete come iniziare bene una giornata? Be... perché non provare con dei buonissimi biscotti al caffè fatti in casa da voi stessi? La ricetta che vi sto per proporre è per una cinquantina di friabilissimi biscotti a forma di chicco di caffè. L'aggiunta del cacao amaro si sposa perfettamente con l'arome del caffè, rendendo questi biscotti unici e dal gusto deciso.

## Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 130 grammi di zucchero a velo
- 150 grammi di burro quasi fuso
- un pizzico di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino
- 1 uovo intero
- 2 cucchiaini di caffè espresso (fate un caffè)
- 1 cucchiaino di caffè solubile
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- *Per spolverarli: cacao amaro e caffè macinato q.b.*

## Preparazione:

In una planetaria o ciotola versate il burro fuso, lo zucchero e l'uovo e lavorateli con la frusta fino ad ottenere un composto spumoso e ben amalgamato. Aggiungete i due cucchiaini di caffè espresso e continuate a mescolare.

In un'altra ciotola versate la farina, il lievito, il sale, la fecola, il cacao e il cucchiaino di caffè solubile. Mescolateli per bene. Versate le polveri così miscelate sul composto di burro zucchero e uova e mescolate per bene.

L'impasto risulterà molto morbido, quasi appiccicoso. Aiutatevi con dell'altra farina se fosse troppo appiccicoso.

Non abusate però della farina. Lasciate l'impasto morbidissimo e mettetelo in una ciotola di vetro o ceramica e ponetela in frigorifero per circa 2 ore. **Attenzione:** il tempo di riposo è fondamentale in un'impasto così morbido!

Prendete una teglia e rivestitela con della carta da forno. Formate delle palline dando una forma ovale e cercando di stringere le estremità, proprio come un chicco di caffè ma di dimensione più grande.



Infornate i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15-20 minuti. Dovranno risultare ben asciutti.

Una volta raffreddati cospargeteli con del cacao amaro e del caffè macinato. Servite.



Alla prossima ricetta.

**Charles**