DE-259

Biscuits Cappuccino, Glaçage au Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	200 g mou
- SUCRE SEMOULE	50 g
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CAFE FORT	2 c à soupe
- AFTER CAFÉ (ALCOOL)	1 c à café (ou essence)
- FARINE	200 g
- MAIZENA	50 g
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe

Pour le glaçage :

- CHOCOLAT BLANC	50 g
- SUCRE IMPALPABLE	40 g
- LAIT	1 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Blanchissez le beurre avec le sucre semoule et le sucre impalpable.
- Ajoutez le café et la liqueur (ou essence) de café. Mélangez.
- Dans un plat, mélangez la farine, le maïzéna, et le cacao.
- Incorporez celui-ci au mélange au beurre.
- Formez de petits tas de pâte (1 c à soupe environ) sur du papier sulfurisé.
- Enfournez 13 minutes puis laissez refroidir sur la grille.
- Pendant ce temps, préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat blanc avec le lait au bain-marie. Retirez du bain puis ajoutez le sucre glace et mélangez vivement. Laissez un peu refroidir puis nappez le sommet de chaque biscuit à l'aide d'une cuillère à café.