

Petits cœurs au café



Ingrédients :

- 2 c à soupe de café soluble
- 2 c à soupe d'eau chaude
- 250 g de farine
- 1 c à café de levure
- 80 g de noisettes moulues
- 100 g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs

Pour le glaçage :

- 150 g de sucre glace
- 1 c à café de cacao noir non sucré
- 1 c à café de café soluble
- 3 c à soupe d'eau chaude
- des bonbons "grains de café"

Préparation :

Diluer le café soluble dans de l'eau chaude et laisser refroidir
Mélanger farine, levure, sucre, noisette et sel
Ajouter le beurre coupé en morceaux, le café, les jaunes d'œufs
Pétrir et laisser reposer 1 heure au frais
Découper des petits cœurs à l'aide d'un emporte- pièce

Cuisson :

Les disposer sur une tôle beurrée et cuire 10 mn au four thermostat 6
Laisser refroidir.

Glaçage :

Délayer le sucre glace, le cacao, et le café avec l'eau.
Badigeonner les petits cœurs et décorer d'un grain de café.