



# BISCUITS EXPRESSO



## Tipps

Mit Whiskey aromatisieren.

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 40 PIÈCES

### POUR LES BISCUITS

<b>80 g</b>	Sucre cristallisé
<b>160 g</b>	Beurre, mou
<b>200 g</b>	Farine, sans levure
<b>80 g</b>	Amandes, râpée
<b>1 Msp.</b>	Levure chimique
<b>1 TL</b>	Sucre vanillé
	Sucre glace, zum Bestreuen
	Poudre de cacao, zum Bestreuen

### POUR LA CRÈME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>50 g</b>	Sucre glace
<b>40 ml</b>	Café express
<b>50 g</b>	Poudre de cacao

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Travailler le sucre, le beurre ramolli, la farine, les amandes, la poudre à lever et le sucre vanillé en pâte brisée.
3. Aplatissez la pâte, enveloppez-la de film alimentaire et réfrigérez-la pendant une vingtaine de minutes.
4. Abaissez-la ensuite à 2 mm sur le plan de travail fariné et découpez des rondelles de 3 cm de diamètre environ.
5. Disposez les biscuits sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et faites légèrement dorer au four (10 à 12 min).
6. Pour la crème: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
7. Ajouter le beurre ramolli, le sucre en poudre, l'expresso et le cacao et bien mélanger. Réserver au frais.
8. Garnir un biscuit de crème, recouvrir d'un deuxième biscuit et décorer de sucre glace et de crème.