



BISCUITS EXPRESSO



Conseils

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

80 g	Sucre cristallisé
160 g	Beurre, mou
200 g	Farine, sans levure
80 g	Amandes, râpée
1 pointe(s)	Levure chimique
1 cc	Sucre vanillé
	Sucre glace, pour parsemer
	Poudre de cacao, pour parsemer

POUR LA CRÈME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Beurre, mou
50 g	Sucre glace
40 ml	Café express
50 g	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.