

# Petits fours au café

Ces petits fours sont sympa pour Noël. J'en avais fait l'année dernière et ils avaient eu un vif succès. La recette provient du blog [NancyBuzz](#). Ils sont parfait pour utiliser un blanc d'œuf qui traîne.



## **Ingrédients:**

75 g de poudre d'amande

75 g de sucre en poudre

1 blanc d'œuf

1 cc + 1/2 cc d'extrait de café

75 g de sucre glace

Un peu d'eau

## Grains de café au chocolat

### **Préparation:**

1- Mélanger la poudre d'amande, le sucre et 1 cc d'extrait de café. Bien sabler.



2- Ajouter le blanc d'œuf et bien mélanger.



3- Confectionner deux boudins et les rouler dans du film alimentaire. Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure.



4- Préchauffer le four à 150°C chaleur statique.

Sortir les boudins du réfrigérateur et les couper en tranches. Ensuite, soit vous mettez les tranches sur une plaque de cuisson ou vous les mettez dans des petits moules. J'ai choisi de les mettre dans les empreintes mini St Honoré de Guy Demarle. Je trouve que la présentation finale est plus jolie. Vous verrez, j'en ai fait des deux façons.

Enfourner pour 12 à 15 min à surveiller.



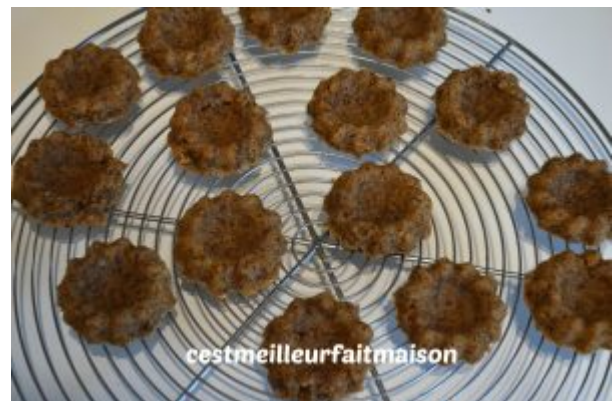
5- Pendant la cuisson, préparer le glaçage au café.

Mélanger le sucre glace avec la 1/2 cc d'extrait de café et un peu d'eau. Le mélange doit être lisse mais pas liquide.





6- A la fin de la cuisson, démouler et laisser les petits fours refroidir sur une grille.



7- Lorsque les petits fours sont froids, verser le glaçage par-dessus et ajouter un grain de café. Laisser sécher avant de déguster.



cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison



- fait maison - cestmeilleurfaitmaison