



CAFE KIPFERLS



Pour environ 35 biscuits

**La pâte** : 120g de beurre pommade et 35g de sucre en poudre, 140g de farine T45, 60g de poudre d'amandes, 11g de café moulu (Volluto pur arabica brésilien et colombien aux notes de biscuit avec une pointe d'acidité).

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Dans la cuve du batteur à la feuille (le fouet plat) ou plus simplement à la main, mélanger le sucre, le beurre, la farine, la poudre d'amandes et le café choisi jusqu'à obtenir une pâte homogène. Façonner à la main des boules ovales de 3 cm environ. A l'aide du dos de la lame d'un couteau appuyer au centre pour obtenir une forme de grain de café. Poser les biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner environ 15 min.

**La finition** : 100g de sucre semoule, les graines d'une gousse de vanille, ou mieux un peu de vanille en poudre maison, une pointe de café moulu.

Lorsque les kipferls sont presque froids, les rouler dans le mélange sucre vanille café.

Ces sablés fondants en bouche se conservent dans une boîte hermétique et accompagnent parfaitement le café.

