

## GRAINS DE CAFÉ



*Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 1h 15mn - Nombre de portions: 45*

### Ingrédients:

- 200g Petits-beurre
- 120g Beurre à température ambiante
- 120g Sucre glace
- 2cs Rhum
- 3cs café corsé froid
- 1cs Cacao amer

### Préparation:

- Mettre les petits-beurre dans le bol, moudre 10 sec / vitesse 7.
- Ajouter le beurre, le sucre glace, le rhum, le café et le cacao, mélanger 1 min/ vitesse 3.
- Avec la pâte, former des grains de café (environ 2à 3 cm de long) placer au frigo