

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au thermomix

Tuiles au café et aux pignons de pin



Celles que je vous propose sont au café et pignons de pin, recette d'Eric Kayser provenant de son livre > "[mes petits biscuits sucrés et salés](#)" ! Mr Kayser ne fait pas QUE du bon pain ou du levain, il fait aussi des petites choses sucrées très succulentes, en voici la preuve...

Ca va vous changer des tuiles aux amandes que vous avez peut-être l'habitude de faire... Alors, si vous aimez, comme moi, le café, n'hésitez pas ! Croquez dedans !...Ce n'est que du bonheur !

Pour 30 tuiles environ

100 g de beurre **fondu**
200 g de cassonade
50 g de farine
5 blancs d'oeufs
125 g de pignons de pin
50 **ml** de café fort (1/2 CS de café lyophilisé avec 50 ml d'eau chaude par exemple)

Dans un récipient, mélangez la cassonade et la farine puis ajoutez-y les blancs d'oeufs et mélangez de nouveau à l'aide d'un fouet. Incorporez les pignons de pin, le café et le beurre fondu.

La préparation doit être homogène et liquide. Mélangez puis réservez 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C.

Sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson, déposez des cuillères à soupe de pâte. Faites cuire 25 min environ.

Pour donner une forme arrondie aux tuiles, je les ai posé dès la sortie du four, sur mon rouleau à pâtisserie.