

Kaffe- og kakaonibs småkager

Ingrédients

- 150g blødt smør
- 90g sukker
- 7g malet kaffe
- 30g æggeblommer
- 225g mel
- 40g kakaonibs

Préparation

1. Her er opskriften på perfekte småkager til at ledsage din kaffe eller cappuccino, små smørkager med kakaonibs og kaffe.
2. De indeholder kun æggeblommer, så hvis du leder efter en opskrift til at bruge dem, er det en god måde at variere fra crème brûlées og flan Ingredienser :Jeg har brugt kakaonibs og malet kaffe (du kan vælge en aromatiseret malet kaffe: kaffe, hasselnød, karamel, vanilje... alt efter din smag) Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke tilknyttet).
3. Udstyr :Perforeret bageplade Forberedelsestid : 20 minutter + 20 minutter bagetid + minimum 1 time hviletidFor omkring tyve småkager : Ingredienser : blødt smør sukker malet kaffe æggeblommer mel kakaonibs Opskrift : Bland det bløde smør med sukker og kaffe.
4. Tilsæt æggeblommerne, derefter melet og kakaonibs.
5. Form en "kvadratisk pølse" i plastfolie og læg den i køleskabet i mindst 1 time.
6. Skær derefter småkagerne i ca.
7. 1 cm tykkelse.
8. Placer småkagerne på en bageplade dækket med bagepapir.
9. Bag dem i den forvarmede ovn ved 175°C i 18 minutter.
10. Lad dem køle af og nyd dem!