

Kafaj sabloj kaj kakaobruoj

Ingrédients

- 150g da butero pomado
- 90g da sukero
- 7g da pulvokafon
- 30g da ovokuloj
- 225g da faruno
- 40g da kakao-gruo

Préparation

1. Jen la recepto por perfektaj biskvitoj por akompani via kafon a kapu inon, malgrandaj sablaj biskvitoj kun kakao-gruo kaj kafon.
2. Ili konsistas nur el ovokuloj, do se vi seras recepton por uzi ilin, tio permesas an iom de la bruligitaj kremaoj kaj flanoj. Ingrediencoj :Mi uzis kakao-gruon kaj pulvokafon (vi povas elekti parfumitan pulvokafon: kafon, hazelon, karamelon, vanilon... la viaj gustoj) Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiita).
3. Materialo :Perforita plado Preparotempo : 20 minutoj + 20 minutoj da bakado + minimum 1 horo da ripozoPor dudek biskvitoj : Ingrediencoj : da butero pomado da sukero da pulvokafon da ovokuloj da faruno da kakao-gruo Recepto : Miksu la buteron pomadon kun la sukero kaj la kafon.
4. Aldonu la ovokulojn, poste la farunon kaj la kakao-gruon.
5. Formu « kvadratan boudinon » en plastfolio kaj poste metu in en la fridujon dum almena 1 horo.
6. Poste, tranu biskvitojn de irka 1 cm dike.
7. Metu la biskvitojn sur pladon kovritan per papero.
8. Bakadu en la anta varmigita forno je 175°C dum 18 minutoj.
9. Lasu malvarmeti i kaj uu!