

Kue Kering Kopi & Cokelat Bubuk

Ingrédients

- 150g mentega lunak
- 90g gula
- 7g kopi bubuk
- 30g kuning telur
- 225g tepung
- 40g biji kakao

Préparation

1. Berikut adalah resep kue kering yang sempurna untuk menemani kopi atau cappuccino Anda, kue sablé kecil dengan biji kakao dan kopi.
2. Mereka hanya menggunakan kuning telur, jadi jika Anda mencari resep untuk menggunakannya, ini adalah variasi dari crème brûlée dan flan. Bahan-bahan : Saya menggunakan biji kakao dan kopi bubuk (Anda bisa memilih kopi bubuk beraroma: kopi, hazelnut, karamel, vanila... sesuai selera Anda) Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak afiliasi).
3. Peralatan : Loyang berlubang Waktu persiapan : 20 menit + 20 menit memanggang + minimal 1 jam istirahat Untuk sekitar dua puluh kue kering : Bahan-bahan : mentega lunak gula kopi bubuk kuning telur tepung biji kakao Resep : Campurkan mentega lunak dengan gula dan kopi.
4. Tambahkan kuning telur, lalu tepung dan biji kakao.
5. Bentuk menjadi "sosis kotak" dalam plastik pembungkus lalu simpan di lemari es selama minimal 1 jam.
6. Kemudian, potong kue kering dengan ketebalan sekitar 1 cm.
7. Letakkan kue kering di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
8. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 175°C selama 18 menit.
9. Biarkan dingin dan nikmati!