

Kue Lembut Aprikot & Kopi

Ingrédients

- 135g gula merah
- 3 telur
- 75g kopi jenis espresso
- 195g tepung T45
- 5g baking powder
- 35g krim cair
- 85g mentega
- 7 hingga 10 aprikot tergantung ukuran

Préparation

1. Saya tidak tahu apakah Anda tahu tentang asosiasi kopi & aprikot, tetapi saya yakinkan bahwa meskipun awalnya terlihat mengejutkan, campuran ini sangat lezat!
2. Saya membuat kue kopi yang ditutupi dengan setengah aprikot untuk hasil yang cepat, sangat lembut, dan beraroma.
3. Lelehkan mentega dan biarkan dingin.
4. Kocok telur dengan gula hingga mengembang dan memutih.
5. Tambahkan kopi cair, kemudian tepung dan baking powder yang telah diayak sebelumnya.
6. Terakhir, masukkan krim dan mentega cair.
7. Tuangkan adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega dan tepung atau gula, lalu tutupi dengan setengah aprikot dengan menekannya dengan baik (Anda bisa menambahkannya lebih banyak daripada di foto, kue akan menjadi lebih baik).
8. Taburi aprikot dengan sedikit mentega dan gula merah, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 40 menit.
9. Biarkan dingin, lalu keluarkan dari cetakan dan nikmati!