

Kaffekjeks med kakaonibs

Ingrédients

- 150g mykt smør
- 90g sukker
- 7g malt kaffe
- 30g eggeplommer
- 225g mel
- 40g kakaonibs

Préparation

1. Her er oppskriften på perfekte småkaker som passer til kaffen eller cappuccinoen din, små smørkjeks med kakaonibs og kaffe.
2. De inneholder kun eggeplommer, så hvis du leter etter en oppskrift for å bruke dem, er dette en fin variasjon fra crème brûlée og flan Ingredienser :Jeg har brukt kakaonibs og malt kaffe (du kan velge en aromatisert malt kaffe: kaffe, hasselnøtt, karamell, vanilje... etter smak) Koro : kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
3. Utstyr :Perforert plate Forberedelsestid : 20 minutter + 20 minutter steketid + minimum 1 time hviletidFor omtrent 20 småkaker : Ingredienser : mykt smør sukker malt kaffe eggeplommer mel kakaonibs Oppskrift : Bland det myke smøret med sukkeret og kaffen.
4. Tilsett eggeplommene, deretter melet og kakaonibsene.
5. Form en "kvadratisk pølse" i plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst 1 time.
6. Deretter skjærer du småkakene i omtrent 1 cm tykkelse.
7. Legg småkakene på et brett dekket med bakepapir.
8. Stek i den forvarmede ovnen på 175°C i 18 minutter.
9. La dem avkjøles og nyt!