

Ciasteczka kawowe z kakao w proszku

Ingrédients

- 150g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru
- 7g mielonej kawy
- 30g śmietanki
- 225g maki
- 40g kakao

Préparation

1. Oto przepis na idealne ciasteczka do kawy lub cappuccino, małe kruche ciasteczka z kakao i kawą.
2. Zawierają tylko śmietankę, więc jeśli szukasz przepisu, aby je wykorzystać, to zmiana od klasycznych kremów brulee i flanów. Składniki: Użyłem kakao i mielonej kawy (możesz wybrać aromatyzowaną śmietankę kawową, kawę, orzech laskowy, karmel, wanilię ... według własnych upodobań) Kodo : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to link afiliacyjny).
3. Sprząt: Blacha perforowana Czas przygotowania : 20 minut + 20 minut pieczenia + minimum odzina odpoczynku Dla około dwudziestu ciasteczek : Składniki : masło w temperaturze pokojowej cukier mielona kawa śmietanka maki kakao Przepis : Wymieszaj masło z cukrem i kawą.
4. Dodaj śmietankę, a następnie maki i kakao.
5. Uformuj „kwadraty” w folii spożywczej, a następnie wódkę lodówkową na co najmniej odzina.
6. Następnie pokrój ciasteczka na kawałki o grubości około 1 cm.
7. Umieść ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Piec w piekarniku nagrzanym do 175°C przez 18 minut.
9. Pozwól ostygnąć i delektuj się !