

Wilgotne ciasto z morelami i kaw

Ingrédients

- 135g cukru trzcinowego
- 3 jajka
- 75g kawy typu espresso
- 195g maki typ T45
- 5g proszku do pieczenia
- 35g mietanki
- 85g masła
- 7 do 10 moreli w zależności od ich wielkości

Préparation

1. Nie wiem, czy znacie porażenie kawą i morelami, ale zapewniam was, że chociażna pierwszy rzut oka może wydawać się żaskakujące, to porażenie jest pyszne!
2. Przygotowałem więc ciasto kawowe z porażkami moreli na szybki, dobrze wilgotny i aromatyczny rezultat.
3. Czas przygotowania: 15 minut + 40 minut pieczenia Na ciasto o średnicy 28-30 cm / 8 porcji Składniki: cukru trzcinowego 3 jajka kawy typu espresso maki typ T45 proszku do pieczenia mietanki masła 7 do 10 moreli w zależności od ich wielkości Przepis: Rozpuść masło i pozostaw do ostygnięcia.
4. Ubij jajka z cukrem, aby je napowietrzyć i uzyskać puszystość.
5. Dodaj płynną kawę, następnie przesianą mąkę i proszek do pieczenia.
6. Na koniec dodaj mietanki i roztopione masło.
7. Przelej ciasto do formy posmarowanej masłem i oprószonej mąką lub cukrem, następnie przykryj je porażkami moreli, dobrze je dociskając (można użyć tłuczka, wtedy ciasto będzie jeszcze lepsze).
8. Posyp morele niewielką ilością masła i cukru trzcinowego, następnie piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 170°C przez 40 minut.
9. Po ostygnięciu wyjmij z formy i ciesz się smakiem!