

Kaffekakor med kakaonibs

Ingrédients

- 150g rumstempererat smör
- 90g socker
- 7g malet kaffe
- 30g äggulor
- 225g mjöl
- 40g kakaonibs

Préparation

1. Här är receptet på perfekta småkakor som passar till ditt kaffe eller cappuccino, småkakor med kakaonibs och kaffe.
2. De innehåller endast äggulor, så om du letar efter ett recept för att använda dem, är det ett bra alternativ till crème brûlée och flan Ingredienser :Jag har använt kakaonibs och malet kaffe (du kan välja ett aromatiserat malet kaffe: kaffe, hasselnöt, karamell, vanilj... beroende på din smak) Koro : kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
3. Utrustning :Perforerad plåt Förberedelse tid : 20 minuter + 20 minuter gräddning + minst 1 timmes vilaFör cirka tjugo småkakor : Ingredienser : rumstempererat smör socker malet kaffe äggulor mjöl kakaonibs Recept : Blanda det rumstempererade smöret med socker och kaffe.
4. Tillsätt äggulorna, sedan mjölet och kakaonibs.
5. Forma en en "fyrkantig korv" i plastfolie och lägg den i kylskåpet i minst 1 timme.
6. Skär sedan småkakor i cirka 1 cm tjocka skivor.
7. Lägg småkakorna på en plåt täckt med bakpapper.
8. Grädda i en förvärm� ugn på 175°C i 18 minuter.
9. Låt svalna och njut!