

Kahve ve kakao parçacıklı kurabiyeler

Ingrédients

- 150g yumu ak tereya ı
- 90g eker
- 7g ö ütölmü kahve
- 30g yumurta sarısı
- 225g un
- 40g kakao parçacı ı

Préparation

1. te kahveniz veya cappuccinonuzla birlikte tüketebilece iniz mükemmel kurabiye tarifi, kakao parçacıkları ve kahve ile yapılan küçük bisküviler.
2. Sadece yumurta sarısı içeriyor, bu yüzden onları kullanmak için bir tarif arıyorsanız, krem brölée ve flanlardan biraz farklı bir ey denemek için iyi bir fırsat Malzemeler :Kakao parçacıkları ve ö ütölmü kahve kullandım (aromalı bir ö ütölmü kahve seçebilirsiniz: kahve, fındık, karamel, vanilya... damak zevkinize göre) Koro : tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı de il).
3. Malzemeler :Delikli tepsi Hazırlama süresi: 20 dakika + 20 dakika pi irme + en az 1 saat dinlendirmeYakla ık yirmi kurabiye için : Malzemeler : yumu ak tereya ı eker ö ütölmü kahve yumurta sarısı un kakao parçacı ı Tarif : Yumu ak tereya ını eker ve kahve ile karı tırın.
4. Yumurta sarılarını ekleyin, ardından un ve kakao parçacıklarını ekleyin.
5. Plastik streç içinde "kare sosis" eklini verin ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
6. Sonra, yakla ık 1 cm kalınlı ında kurabiyeler kesin.
7. Kurabiyeleri ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
8. Önceden ısıtılmı 175°C fırında 18 dakika pi irin.
9. So umasını bekleyin ve afiyetle yiyin!