ביסקוטי קפה

גלי סיל



מצרכים:

3 כוסות קמח תופח

3 ביצים

1 כוס סוכר

¼ כוס שמן

½ כוס אגוזי לוז

½ כוס קשיו (אפשר קלוי ייתן מליחות עדינה לעוגיות)

מנת אספרסו ארוך מקפסולת אגוזי לוז של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

מחממים תנור לחום של 180 מעלות.

בקערה רחבה טורפים את הביצים, הסוכר והשמן ביחד עד שמקבלים תערובת אחידה, אחר כך מוסיפים את הקמח ומערבבים עד לקבלת מרקם אחיד ללא גושים.

מוסיפים מנת אספרסו מקפסולת קפה בטעם אגוזי לוז וממשיכים בערבוב.

לבסוף מוסיפים את אגוזי הלוז והקשיו ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

מרפדים תבנית עם נייר אפייה ובעזרת ידיים משומנות (חשוב!) יוצרים כיכרות ארוכות ורחבות (שימו לב מתרחב מעט בזמן האפייה אז חשוב לשמור על זה צר יחסית)

מכניסים לתנור לאפייה של כ-30 דקות.

מצננים את הכיכרות ורק לאחר צינון מלא ניתן לפרוס לפרוסות דקות, מסדרים את הפרוסות על גבי תבנית האפייה, מורידים את טמפרטורת התנור ל165 מעלות ואופים שוב למשך 15 דקות או עד שהעוגיות משחימות ומתייבשות.

ועכשיו כל מה שנשאר זה להכין לכם קפה טוב עם קפסולה של אספרסו קלאב ולטבול את העוגייה בפנים.

בתאבון!