עוגיות קפה בצורת פולים

שף קונדיטור הדר עמר



מצרכים:

190 גרם חמאה רכה

2 ורבע כוסות קמח 300 גרם

150 גרם - כוס ורבע אבקת סוכר

30 גרם - רבע כוס קקאו

30 גרם - רבע כוס שוקולית

550 גרם - כפות קורנפלור

1 ביצה + חלמון נוסף

כפית תמצית וניל איכותית

כפית אבקת אפייה 5 גרם

מנת אספרסו ארוך מקפסולת סופרנו

הצהובה של אספרסו קלאב

קורט מלח

אופן ההכנה:

מחממים תנור מראש ל 170° טורבו.

בקערת המיקסר עם וו גיטרה אפשר גם ידני, מניחים את כל החומרים היבשים, הביצים, החמאה ומנת האספרסו ומערבבים עד לקבלת בצק אחיד.

יוצרים כדורים כ10-12 גרם כל כדור ומגלגלים לצורת אליפסה.(ניתן לראות בסרטון)

מסדרים על גבי התבנית במרווחים קטנים ובעזרת סכין חדה חורצים לאורך באמצע העוגיה.

מכניסים לאפייה במשך 15 דקות.

מצננים ומפדרים מעט אבקת סוכר.

בתאבון!