עוגיות שושנים קפה!

כרמית נאור

מדובר בעוגיות נוסטלגיות ,אני זוכרת שאמא שלי הייתה אופה אותן כשהייתי קטנה וכל השכנות היו באות לנשנש עם כוס קפה. הוספתי לבצק הרך טוויסט קפה, בשילוב עם קרם מרנג מפנק יוצאות מושלמות !



מצרכים:

2 3/4 כוסות קמח (כוס מדידה חד"פ שתייה חמה 200 מ"ל)

180 גרם חמאה/ מחמאה

5 כפות אבקת סוכר

3 חלמונים

שקית אבקת אפייה

1/2 כוס מיץ תפוזים (אפשר להחליף)

2 כפות ממנת אספרסו קצר של אספרסו קלאב

מרנג:

4 חלבונים

כוס סוכר

חצי חבילת אינסטנט פודינג וניל

אופן ההכנה:

מתחילים עם הבצק :למעבד מזון/מיקסר עם וו גיטרה מוסיפים קמח ,קוביות חמאה ,אבקת אפייה ומעבדים עד לקבלת תערובת פירורית.

מוסיפים חלמונים, מיץ תפוזים ושתי כפות ממנת האספרסו ומעבדים עד לקבלת בצק אחיד(אם הבצק דביק מדי אפשר לאזן ולהוסיף מעט קמח)

מחלקים את הבצק לשלושה חלקים שווים ,מכסים בניילון נצמד, ומעבירים למקרר למשך חצי שעה .

הכנת המרנג: מוסיפים את החלבונים למיקסר ומתחילים להקציף על מהירות בינונית במשך דקה.

מוסיפים את כוס הסוכר בהדרגה ,מגבירים קצב ומקציפים עוד בערך 3-4 דקות עד לקבלת קצף חלק ויציב. מוסיפים אינסטנט וניל ומקציפים כ-10 שניות עד לאיחוד

פותחים כל כדור למלבן בעזרת נייר אפייה מניחים מעט מהקצפת ומגלגלים לרולדה(דרך הכי קלה והכי פשוטה) שולחים להקפאה למשך חצי שעה.

אחרי שהרולדות יצאו מהקפאה קל יותר לפרוס אותן לעובי של בערך 1.5-2 ס"מ .

מניחים בתבנית מרופדת נייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש עד להזהבה בחום 180 (בין 15-20 דקות)

מצננים מפזרים אבקת סוכר ומגישים.

בתאבון!

טל' ראשי: 03-6476500 **פקס:** 03-6476600 **אימייל:** info@espresso-club.co.il **אתר:** espresso-club.co.il

אספרסו קלאב פשוט לשתות קפה.

*4994 חפשו אותנו