עוגיות טחינה ומייפל

דיאנה יוסף



מרכיבים:

לתערובת היבשה:

כוס וחצי קמח שקדים
כפית אבקת אפייה
(מערבבים ביחד)

להוספה:

חצי כוס טחינה
כפית וניל איכותי
רבע כוס מייפל טבעי
שוט אספרסו של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

מערבבים את קמח השקדים ואבקת האפייה.
מוסיפים את הטחינה, הוניל, המייפל והאספרסו, ומערבבים עד לתערובת אחידה ויציבה.
מרטיבים את הידיים במעט מים ומכדררים לכ-12 כדורים קטנים.
אופים 5 דקות בטמפרטורה של 170 מעלות.
מוציאים מהתנור וממתינים עד שהעוגיות מצטננות לגמרי - רק אז הן מתייצבות.

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה
משלוחים ללא עלות
אביזר לבחירה מתנה!
קפסולות במחיר מוזל

אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה
*4994