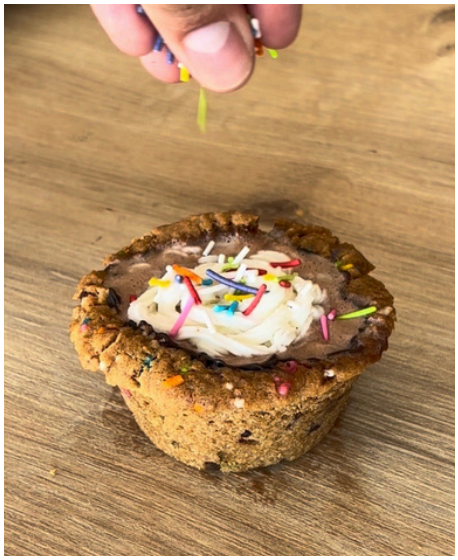
כוסות עוגיות אספרסו

תומר ארד



מרכיבים:

- 250 גרם חמאה קרה
- 1 כוס סוכר חום דמררה
- ½ כוס סוכר לבן
- 2 ביצים
- 3 כוסות קמח
- 1 כפית אבקת סודה לשתייה
- ½ כפית מלח
- 150 גרם שוקולד צ'יפס
- 30 גרם סוכריות קונפטי צבעוניות
- מעט שוקולד מומס לציפוי פני הכוסות
- קפסולת שוקו או אספרסו לבחירתכם מבית אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל־180 מעלות.
2. בקערת מיקסר עם וו גיטרה מקציפים את החמאה יחד עם הסוכר החום והסוכר הלבן עד לקבלת תערובת בהירה וקרמית.
3. מוסיפים את הביצים והמלח ומערבלים עד לאיחוד.
4. מוסיפים את הקמח ואבקת הסודה לשתייה ומערבלים רק עד לקבלת בצק אחיד.
5. מוסיפים את השוקולד צ'יפס ואת סוכריות הקונפטי ומערבבים מספר שניות בלבד, עד לפיזור אחיד.
6. משמנים היטב תבנית קאפקייקס ומעצבים את הבצק לאורך הדפנות והתחתית כך שתיווצר צורת כוס.
7. אופים כ־20 דקות, או עד שהעוגיות מזהיבות.
8. מצננים לחלוטין לפני שמחלצים בעדינות את כוסות העוגייה מהתבנית.
9. מצפים את פני כל כוס בשכבה נדיבה של שוקולד מומס ומעבירים למקפיא למספר דקות, עד שהשוקולד מתקשה.
10. ממלאים את הכוסות במשקה האהוב עליכם – אספרסו, שוקו או חלב. במתכון הזה השתמשנו בקפסולת השוקו של אספרסו קלאב והוספנו קצפת וסוכריות צבעוניות לקישוט.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה
*4994