עוגיות פולי קפה

שרון בנני



מצרכים:

- 1 חלמון
- 1 כוס אבקת סוכר
- 100 גרם חמאה רכה
- 5 כפות קורנפלור
- 2 כפות קקאו
- שוט אספרסו אחד
- מעט חלב
- 2 כוסות קמח

אופן ההכנה:

1. מערבבים בקערה את החמאה הרכה ואבקת הסוכר.
2. מכינים שוט אספרסו, מוסיפים מעט חלב ומערבבים.
3. מוסיפים את האספרסו והחלמון לתערובת החמאה ומערבבים.
4. מוסיפים קמח, קקאו וקורנפלור ולשים עד לקבלת בצק נוח לעבודה. אם הבצק דביק, מוסיפים מעט קמח לפי הצורך.
5. מעבירים את הבצק לקירור, עד שהוא נוח לעיצוב.
6. קורצים חתיכות מהבצק ומגלגלים לצורה אליפטית.
7. יוצרים חריץ במרכז כל עוגייה בעזרת קיסם או סכין, לקבלת מראה של פולי קפה.
8. מכניסים למקרר למשך 30 דקות, כדי שהעוגיות ישמרו על צורתן באפייה.
9. אופים בתנור שחומם מראש ל־170 מעלות, בחום עליון־תחתון, במשך כ־20 דקות.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה