

GINGERBREAD COFFEE

🕒 10 min 🏠 Easy

MATERIALS

Oven
Mixer
Glass Espresso

เตาอบ
จานผสม
แก้วเอสเพรสโซ่

กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



INGREDIENTS

Capsule Of Either *Cosi*
or *Decaffeinato* Grand Cru
125 G / 4.5 Oz Of Butter
90 G / 3.2 Oz Of Cane Sugar
Teaspoons Of Honey
Egg
350 G / 12.5 Oz Of Flour
Teaspoon Of Ginger
Teaspoon Of Cinnamon
Sugar Sprinkles

กาแฟแคปซูล จะเป็น *Cosi*
หรือ *Decaffeinato* ก็ได้

เนย 125 กรัม / 4.5 ออนซ์
น้ำตาล 90 กรัม / 3.2 ออนซ์
น้ำผึ้ง 1 ช้อนชา
ไข่ไก่



เริ่มเลย!

- Stir the butter, the sugar and the honey together, add the egg
- Add the flour, the ginger and form a ball with the dough
- Cool it one hour in the fridge
- Preheat the oven on 180°C / 356 Fahrenheit
- Roll the dough on the form, cut little forms with a knife or with a form
- Decorate with some sugar
- Let it bake for 10min
- Serve with Capsule of *Roma* Grand Cru

- คนเนย น้ำตาล และน้ำผึ้งเข้าด้วยกัน
- จากนั้นใส่ไข่ และคนอีกครั้ง
- ใส่แป้ง และขิงผง ผสมกันและปั้นเป็นกลมๆ
- แช่ในช่องฟรีซ 1 ชั่วโมง
- เตรียมเตาอบให้มีอุณหภูมิ 180°C / 356 ฟาเรนไฮต์
- ปั้นแป้งที่แช่เย็นไว้ให้เป็นรูป
- โรยด้วยน้ำตาล
- เอาเข้าเตาอบ 10 นาที
- สามารถทานได้ และควรเสิร์ฟพร้อมกาแฟแคปซูล *Roma*

แป้งทำขนม 350 กรัม / 12.5

ออนซ์

ชิงผง 1 ช้อนชา

อบเชย 1 ช้อนชา

น้ำตาลโรยหน้า

INSPIRATIONS

