NESPRESSO | RECIPES

COOKIE MUG

30 min Difficile

MATÉRIEL

Plaque De Cuisson
Papier Sulfurisé
Four
Anneau Métallique
Bol
Film Plastique

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

1 Capsule D'espresso (P. Ex. Nespresso Dharkan)

90 G De Beurre (Doux)

77 G De Sucre

77 G De Sucre De Canne

1 Pincée De Sel

1/4 De Cuillère À Café D'extrait De Vanille

1 Jaune D'œuf

220 G De Farine

100 G De Chocolat Noir

Farine Pour Saupoudrer

Des Amandes Hachées Ou Des Granulés De Chocolat Pour La Décoration

INSPIRATIONS

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

Versez le beurre, le sucre, le sucre de canne, le sel, l'extrait de vanille et le jaune d'œuf dans un bol et mélangez les ingrédients. Ajoutez la farine et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Emballez la pâte dans un film plastique et placez-la environ une heure au réfrigérateur.

Saupoudrez le plan de travail de farine et roulez la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 3-4 mm. Coupez de longs morceaux rectangulaires de 19 cm de long et de 6 cm de large. Réservez le reste de la pâte.

Entourez l'anneau métallique avec les rectangles de pâte. Pressez fortement les joints afin de solidariser les morceaux de pâte. Faites le fond de la tasse avec un rond de pâte découpé à l'aide de l'anneau métallique. Placez le rond dans l'anneau et comprimez solidement les joints.

Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé, déposez-y les cookie mugs et placez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 180°C. Cuisez les cookie mugs dans le four pendant 10 minutes, retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 5 à 7 minutes. Laissez les cookie mugs refroidir et retirez-les des anneaux métalliques après 10 minutes.

Mettez de l'eau dans un poêlon et portez à ébullition. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Étalez le chocolat deux fois à l'intérieur des cookie mugs. Trempez le bord supérieur des mugs dans le chocolat et décorez avec des granulés de chocolat ou des amandes hachées.

Laissez les cookie mugs refroidir pendant 20 minutes dans le réfrigérateur. Lorsque les cookie mugs sont refroidis et durs, ils peuvent être remplis d'un espresso (p. ex. Nespresso Dharkan) avec votre machine Nespresso.

Ajoutez un peu de mousse de lait selon votre envie et dégustez votre cookie mug !