

LIÉGEOIS BARISTA KOFFIE

🕒 20 min.

👤 Makkelijk



BENODIGDHEDEN

Oven
Cappuccino-kopje
Bakpapier
Deeg
Bakplaat

AANBEVOLEN


NESPRESSO

KOFFIES




INGREDIËNTEN

Eigeel
1 Stuk 

Bruine suiker
1 Theelepel 

Ijs
1 Bolletje 

Geraspte pure chocolade
1 Theelepel 

INSPIRATIES



HOE MAAK JE DIT RECEPT?

STAP 01

VOOR DE
LIÉGEOIS
KOFFIE: 1/3

Zet 40 ml van de Ristretto koffie of de BARISTA Corto koffie en laat het een beetje afkoelen.

STAP 02

VOOR DE
LIÉGEOIS
KOFFIE: 2/3

Voeg een schep ijs toe aan de bodem van een cappuccino-kopje.

STAP 03

VOOR DE
LIÉGEOIS
KOFFIE: 3/3

Schenk de koffie over het ijs en voeg een toefje slagroom toe. Versier de koffie door pure geraspte chocolade over de koffie te besprenkelen.

STAP 04

VOOR DE
KANEELSUIKER
STICKS: 1/3

Verwarm de oven voor op 210 °C. Bedek een bakplaat met bakpapier.

STAP 05

VOOR DE
KANEELSUIKER
STICKS: 2/3

Rol het beslag uit en snijd het in rechthoekige stukken van 2 cm. Dip een kwast in eigeel en ga met de kwast over één kant van het beslag en besprenkel met kaneel en suiker.

STAP 06

VOOR DE
KANEELSUIKER
STICKS: 3/3

Plaats de rechthoekige stukken, gelijkmatig verdeeld, op de bakplaat en bak ze in de oven voor 8-10 minuten. Als ze te snel bruin worden, breng de temperatuur van de oven terug naar 180 °C.