

LIEGEOIS COFFEE BARISTA

🕒 20 min

🏠 Łatwy


MATERIAŁY

Patera lub półmisek
Piekarnik
Filiżanka do Cappuccino


POLECANE KAWY NESPRESSO




SKŁADNIKI

Bitą śmietana
1 Łyżeczka 

Żółtko
1 Sztuka 

Brązowy cukier
1 Łyżeczka 

Cynamon
1 Łyżeczka 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

KAWA 1/3

Zaparz 40 ml kawy BARISTA Corto, niech nieco ostygnie.

KROK 02

KAWA 2/3

Umieść łyżkę lodów w filiżance cappuccino

KROK 03

KAWA 3/3

Wlej kawę na lody i dodaj trochę bitej śmietany. Dekoracja: Posyp startą gorzką czekoladą.

KROK 04

CYNAMONOWE
PAŁECZKI 1/3

Podgrzej piekarnik do 210°C Wylóż blachę papierem do pieczenia lub silikonowym arkuszem do pieczenia.

KROK 05

CYNAMONOWE
PAŁECZKI 2/3

Rozwiń ciasto, pokrój je na paski o 2 cm szerokości, posmaruj żółtkiem i posyp cukrem oraz cynamonem.

KROK 06

CYNAMONOWE
PAŁECZKI 3/3

Rozmieść paski równomiernie na blaszce i piecz przez 8-10 minut. - Jeśli zbyt szybko brązowieją zmniejsz temperaturę do 180°C