

CAFÉ IRLANDÉS & GALLETAS DE MANTEQUILLA

🕒 3 min. 🍳 Difícil



MATERIALES

Taza Lungo (2 X 150 ml/5 Oz)
Horno
Bol
Procesadora De Alimentos
Bandeja De Silicona
Vaso Espresso Y Lungo

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Cápsula Del Grand Cru
Fortissio Lungo
Cucharadita De Jarabe De
Caña De Azúcar
Cucharaditas De Whisky
Cucharaditas De Crema
Batida
250 G / 9 Onzas De
Harina
50 G / 2 Onzas De Harina
De Arroz
100 G / 4 Onzas De
Azúcar
Media Cucharadita De
Vainilla En Polvo
250 G / 9 Onzas De
Mantequilla
Azúcar Granulada

¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Café Irlandés:

- Caliente el whisky con el jarabe de caña de azúcar a "?? baño maría"
- Prepare el Grand Cru Fortissio Lungo lungo (110 ml / 4 oz)
- Vierta la primera preparación con el Grand Cru Fortissio Lungo en un vaso
- Añada la nata y sirva

Galletas:

- Pre caliente el horno a 160 ° C / 320 Fahrenheit
- Coloque los dos tipos de harina, la mantequilla cortada en cubos, el azúcar y la vainilla en el tazón de un procesador de alimentos
- Mezcle poco a poco hasta formar una masa densa
- Estire la masa de forma rectangular en una bandeja para hornear de silicona o en una bandeja para hornear forrada con papel mantequilla y espolvoree con harina
- Corte la masa en cuadrados con la punta de un cuchillo
- Cocine en el horno durante 15 a 20 minutos
- Deje enfriar y corte los cuadrados premarcados
- Sirva las galletas con el café irlandés

INSPIRACIONES

