

## KAWA Z PIERNIKEM

🕒 10 min

👤 Średni

### MATERIAŁY

Filiżanka Espresso (80 ml)

Piekarnik

Mikser/Blender

### POLECANE KAWY NESPRESSO



### SKŁADNIKI

1 Kapsułka Kawy Roma

Grand Cru

125 G Masła

90 G Cukru Trzcinowego

Łyżeczki Miodu

Jajko

350 G Mąki

1 Łyżeczka Sproszkowanego

Imbiru

1 Łyżeczka Sproszkowanego

Cynamonu

Posypka Cukrowa

### INSPIRACJE



### JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

- Wymieszaj masło, cukier i miód. Dodaj jajko.
- Dodaj mąki oraz imbiru i uformuj ciasto o kulistym kształcie.
- Odłóż do lodówki na godzinę celem schłodzenia
- Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C
- Rozwałkuj ciasto na stolnicy, a następnie za pomocą foremki powycinaj kształty ciastek.
- Przyozdób posypką cukrową
- Włóż do piekarnika na 10 minut
- Podawaj wraz z kawą Roma Grand Cru