

REȚETĂ CAFEA OATMEAL COOKIES & CARAMELITO

🕒 15

👤 Mediu



MATERIALE

Cuptor

Folie De Plastic

Hârtie De Copt

Bol

SORTIMENTE DE CAFEA NESPRESSO RECOMANDATE



INGREDIENTE

6 capsule Caramelito (6 x 40 ml) - 6 x 50 ml lapte.

Pentru fursecuri:

100 g unt la temperatura camerei

100 g zahăr pudră

1 ou

100 g făină

80 g făină de ovăz

50 g fulgi de ovăz

40 g nuci mărunțite

1/2 linguriță de praf de copt

sare

INSPIRAȚII



SĂ ÎNCEPEM!

- Folosind un mixer/ robot de bucătărie, amestecați într-un recipient untul cu zahărul, adăugați oul, amestecați din nou, apoi adăugați făina, ovăzul, nucile, praf de copt și sare, până ce se formează un aluat.
- Modelați aluatul astfel încât să obțineți un rulou cu un diametru de 5 cm, înveliți apoi aluatul în folie alimentară de plastic și țineți la frigider timp de 2 ore.
- Încălziți cuptorul la 180° C.
- Tăiați aluatul în porții mici pentru a forma fursecuri, apoi așezați-le în tavă acoperită cu hârtie de copt și lăsați la cuptor pentru 10 min.
- Serviți alături de un cappuccino preparat folosind sortimentul Caramelito (40 ml). Alternativ folosiți:
 - Ispirazione Genova Livanto
 - Barista Creations Vanilla Éclair
 - Barista Creations Caramel Crème Brulée
 - Barista Creations Cocoa Truffle