NESPRESSO | RECIPES

燕麥餅乾&焦糖風味咖啡

15 分鐘　　中等

配件

NESPRESSO頂級咖啡膠囊搭配推薦

材料

咖啡準備:

6 顆焦糖風味膠囊咖啡 (40 毫升)

6 杯50 毫升牛奶

餅乾準備:

100 克的軟化奶油

100 克的蔗糖

1顆蛋

100 克的全麥麵粉

80 克的燕麥麵粉

50 克的速食燕麥片

40 克切碎的核果

½ 茶匙的蘇打粉

2 小撮的鹽巴

靈感

如何製作此款特調?

在調理機的碗中放入奶油及砂糖攪拌後，加入蛋後再攪拌一次，接著加入麵粉、燕麥、果仁、蘇打粉以及鹽巴

- 快速攪拌成麵團
- 將麵團塑形成五公分，用塑膠包裝後放入冰箱約兩小時
- 預熱烤箱至180° C
- 將5公分的麵團塑形成餅乾形狀放在已用紙覆蓋的烤盤，接著加熱約10分鐘
- 將餅乾與卡布其諾(用焦糖風味咖啡40毫升製作)一起享用。若希望咖啡呈現焦糖布蕾口感，在咖啡上撒蔗糖並用廚房噴火直到其變為棕色