

JEGES MACCHIATO LUNGO & MOGYORÓS SÜTEMÉNY

🕒 20 perc 🍳 Közepes



ESZKÖZÖK

Lungo Csésze (150 ml)

Mixer

Sütő

Sütőpapír

AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK



HOZZÁVALÓK

A jeges Macchiato Lungo-hoz:

Vivalto Lungo Vagy Decaffeinato

Lungo Grand Cru Kapszula

Néhány Evőkanál Tört Jég

2-3 Evőkanál Tejhab

2-3 Evőkanál Cukornád

Kakaópor

A mogyorós süteményhez:

Tojásfehérje

50 G Olvasztott Vaj

50 G Cukor

50 G Liszt

40 G Tört Mogyoró

INSPIRÁCIÓK



ELKÉSZÍTÉS

A jeges macchiato lungohoz: Főzze le a kávé egy lungo (hosszúkávés) csészébe (150 ml), majd adjon hozzá cukrot

- Készítse el a tejhabot, majd tegye félre
- Töltse a kávé egy pohárba, keverje össze a tört jéggel és a tetejére adja hozzá a tejhabot
- Szórja meg kakóporral

A mogyorós süteményhez:

- Melegítse elő a sütőt 180° C-ra
- Óvatosan verje fel a tojásfehérjét habbá, adja hozzá az olvasztott vajat, a lisztet, a mogyorót és alaposan dolgozza össze
- Készítsen kis adagokat a keverékből és egymástól egyenletes távolságra helyezze el őket a szilikon sütőpapíron
- Az ujjával lapítsa ki a süteményeket
- Süsse 8-10 percig , majd hagyja őket kihűlni