

Coffee Bean Shaped Cookies

Απλά μπισκότα με μοναδικό σχήμα



Ιστορικό

Είναι γεγονός πως ο καφές μπορεί να δώσει μοναδική γεύση σε κάθε γλυκό – και αυτά τα μπισκότα είναι η καλύτερη απόδειξη.

Απλά, χωρίς να απαιτούν περίεργα υλικά ή γνώσεις ζαχαροπλάστη, τα μπισκότα σε σχήμα κόκκων καφέ θα κλέψουν τις εντυπώσεις χάρη στο μοναδικό τους σχήμα και την γεμάτη γεύση τους. Ταιριάζουν υπέροχα με το απογευματινό καφεδάκι και γίνονται πρώτης τάξης χειροποίητο δώρο.

Συστατικά

90 γραμμάρια βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου)

85 γραμμάρια άχνη ζάχαρη

1 κρόκο αυγού

1 κουταλιά της σούπας στιγμιαίο καφέ

160 γραμμάρια αλεύρι και 20 γραμμάρια κακάο

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/coffee-bean-cookies/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Χτυπάμε στο μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα το βούτυρο με την άχνη

Βήμα 2

Προσθέτουμε τον κρόκο του αυγού και τον καφέ, διαλυμένο σε ελάχιστο νερό

Βήμα 3

Προσθέτουμε το κακάο, το αλεύρι και συνεχίζουμε το χτύπημα

Βήμα 4

Πλάθουμε τα μπισκότα, σε οβάλ σχήμα μήκους 2 cm, χαράσσοντας με μια οδοντογλυφίδα για το χαρακτηριστικό σχήμα κόκκου καφέ.

Βήμα 5

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα για 15 – 20 λεπτά.