

CAPPUCCINO KRUIDNOTEN



Продукти: 75 гр. меко масло, 125 гр. пълнозърнесто пшенично брашно, 1 ч.л. бакпулвер, 50 гр. пудра захар, 1 с.л. канела, 30 мл. топло прясно мляко, 1 с.л. капучино на прах, щипка сол.

Приготвяне: Топлото мляко и капучиното на прах се разбъркват добре. В дълбока купа се смесват всички съставки по реда на изброяването. Замесва се меко тесто. Разделя се на две топки. Остава се за около 10-15 мин. в хладилника. Всяка топка се разточва на тънък фитил от който се режат малки парченца. Оформят се на малки топки, които се притискат за да се сплескат. Поставят се в тавичка покрита с хартия за печене. Пекат се в предварително загрята фурна / по средата /, на 170° за 15 мин. По желание, може да ги потопите в разтопен шоколад. CAPPUCCINO KRUIDNOTEN са чудесно допълнение към вашето кафе, чай или капучино.

П.С. Тази рецепта е типично Холандска. Оригиналните KRUIDNOTEN съдържат специален холандски микс от подправки с името „SPECULAAS”, но вие може да замените този микс, като добавите подправки по ваш вкус.

