



Brioșe cu cafea și Kahlua

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	făină	2 linguri	cafea pudră
2 1/2 lingurițe	praf de copt	1/2 linguriță	bicarbonat de sodiu
1	ou	100 g	zahăr
125 g	unt moale	150 g	cremă de brânză
110 ml	Kahlua	100 ml	lapte
3 linguri	zahăr pudră		

Instructions

Kahlua este un lichior mexican ce conține cafea, trestie de zahăr și vanilie. Aroma sa va oferi o savoare delicată acestor brioșe.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Amestecă făina cu praful de copt, bicarbonatul și pudra de cafea.

Pasul 3. Bate oul spumă, apoi adaugă ușor zahărul, untul, smântâna, laptele și 50 ml de lichior.

Pasul 4. Adaugă, treptat, făina și amestecă ușor, până ce este complet încorporată.

Pasul 5. Umple formele și dă-le la cuptor, pentru 25 de minute.

Pasul 6. Bate crema de brânză cu restul de lichior și zahărul pudră și unge brioșele cu această cremă.

Pasul 7. Decorează cu ciocolată rasă și boabe de cafea.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: