



NOVO *Fortissio Lungo*

Irish coffee com *shortbread*

DIFICULDADE: DIFÍCIL

TEMPO DE PREPARO: 3 MIN. PARA O CAFÉ + 25 MIN. PARA OS *SHORTBREADS*



Ingredientes

- 1 cápsula de Grand Cru *Fortissio Lungo*
- 20 ml de melado de cana
- 10 ml de whisky irlandês
- 4 colheres de chá de creme chantilly
- 250 g de farinha de trigo
- 50 g de farinha de arroz
- 100 g de açúcar
- 1/2 colher de chá de baunilha em pó
- 250 g de manteiga

Material

- 2 xícaras Lungo (2 x 150 ml)
- 1 forno
- 1 tigela
- 1 processador de alimentos
- 1 assadeira de silicone

Preparo

Irish coffee:

- Aqueça 10 ml de whisky irlandês com 20 ml de melado de cana em banho-maria.
- Prepare o Grand Cru *Fortissio Lungo* em uma xícara Lungo (110 ml).
- Acrescente o creme chantilly e sirva.

Shortbreads:

- Preaqueça o forno a 160 °C.
- Coloque os dois tipos de farinha, a manteiga cortada em cubos, o açúcar e a baunilha na tigela de um processador de alimentos.
- Misture lentamente até formar uma bola de massa.
- Abra a massa em retângulo em uma assadeira de silicone ou em uma assadeira forrada com papel manteiga resistente a gordura e polvilhado com farinha.
- Corte a massa em quadrados.
- Asse no forno por 15 a 20 min.
- Deixe esfriar e quebre os quadrados marcados.
- Sirva os *shortbreads* com os Irish Coffees.