



NOWOŚĆ *Fortissio Lungo*

Irlandzka kawa z bułką maślaną

STOPIEŃ TRUDNOŚCI: TRUDNY

CZAS PRZYGOTOWANIA: 3 MINUTY NA PRZYGOTOWANIE KAWY I 25 MINUT NA BUŁKĘ MAŚLANĄ



Składniki

- 1 kapsułka *Fortissio Lungo Grand Cru*
- 20 ml syropu z trzciny cukrowej
- 10 ml irlandzkiej whisky
- bita śmietana
- 250 g mąki pszennej
- 50 g mąki ryżowej
- 100 g cukru
- 1/2 łyżeczki cukru waniliowego
- 250 g masła

Materiały

- 2 filiżanki Lungo (2 x 150 ml)
- Piekarnik
- Miska do wyrobienia ciasta
- Robot kuchenny
- 1 silikonowa mata do ciasta

Przygotowanie

Irlandzka kawa:

- Podgrzej 10 ml Irlandzkiej whisky z 20 ml syropu z 20 ml syropu z trzciny cukrowej w kąpieli wodnej
- Zaparz kawę *Fortissio Lungo Grand Cru* w filiżance lungo (110 ml)
- Przelej przygotowaną whisky z syropem i kawą *Fortissio Lungo Grand Cru* do szklanki
- Dodaj bitą śmietanę i serwuj

Bułka maślana:

- Rozgrzej piekarnik do temperatury 160 °C
- Oba rodzaje mąki, masło pokrojone w kostki, cukier i aromat waniliowy umieść w misce robota kuchennego
- Zagnieć aż do uzyskania regularnej konsystencji ciasta
- Ciasto rozwałkuj na kształt prostokąta na silikonowej macie do pieczenia lub blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posypanym mąką
- Ciasto potnij końcówką noża na mniejsze kwadraty
- Piecz w piekarniku przez 15-20 minut
- Po tym czasie pozostaw do ostygnięcia
- Podawaj razem z kawą