

咖啡餅乾

🕒 35 分鐘

💡 簡單

配件

1個混合器

1個烤箱

1個Espresso濃縮咖啡杯 (80毫升 / 3 盎司)

NESPRESSO頂級咖啡膠囊 搭配推薦



材料

1顆 *Volluto* 頂級咖啡膠囊

250克奶油

350克蔗糖

385克麵粉

350克巧克力碎片

雞蛋

香草糖

靈感



如何製作此款特調？

- 將蔗糖與奶油攪拌後倒入一份 *Volluto* (40毫升 / 1.5 盎司) 頂級咖啡。加入雞蛋及香草糖。繼續攪拌直到其呈現良好延展性。加入巧克力碎片及麵粉，並攪拌使兩者結合，使餅乾呈現鬆脆口感。將麵糰分成球狀，放在烘焙紙上，並壓扁成餅乾狀。將其放入烤箱(190°C)烘烤10分鐘。不須烤至太焦黃，內部仍保有柔軟口感。