

Nepečená kávová zrna

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kakao 2 lžička
- máslo 80 g
- cukr moučka 70 g
- piškoty 100 g
- **podle chuti**
- rum 1 ks
- mletá káva 1 ks
- ořechy 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkhnout. Piškoty a ořechy společně umeleme. Piškoty smícháme s kakaem a kávou.

Máslo utřeme s rumem a vmícháme piškotové drobký. Ze všeho vypracujeme tužší těsto. Rum a ořechy dáme podle chuti.

Z těsta vyválíme několik malých válečků, ze kterých následně krájíme malá malé oválky. V jejich středy vytvoříme rýhu a vytvarujeme kávová zrna.

Kávová zrna necháme aspoň den uležet, aby piškotové drobký nasákly vůni a chuť ostatních surovin.

