

طريقة تحضير نوعة القهوة

المقادير:

- 1 ½ كوب لوز، مجروش
- 3 ملاعق كبيرة قهوة
- ½ كوب سكر
- ½ كوب زبدة مذابة
- كريما لباني مخفوقة أو كسترد للتقديم

طريقة تحضير نوعة القهوة:

- يُسخن فرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يخلط اللوز مع القهوة والسكر، في الخلاط الكهربائي (مُحضّر الطعام).
- تُضاف الزبدة ويُخفق الخليط على سرعة متوسطة، حتى نحصل خليط متماسك ومتجانس.
- توضع ورق زبد في صاج فرن، ثم يُفرد الخليط في الصاج، بالضغط الخفيف عليه، بواسطة اليد.
- يوضع في الفرن، لمدة 10 دقائق.
- تُترك النوعة، لتبرد تماماً، ثم تُكسر باليد إلى قطع كبيرة.
- توضع الكريما أو الكسترد في كيس حلواني، توضع كمية كبيرة من الكريمة في كأس التقديم، وتُرص فوقها قطع النوعة.
- تُقدم نوعة القهوة مع قطعة من الكيك أو تارت الشوكولا.

الف صحة!