

masa kawowa



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukier	1 Szklanka
jajko	3
kawa naturalna	2 łyżki
masło	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawę rozpuścić w ½ szklanki gorącej wody a następnie ostudzić ją. Masło utrzeć do białości. następnie cukier, jajka i zaparzoną kawę ubijać do białości na parze. Następnie ostudzić cały czas ubijając. Na końcu połączyć z masłem dodając po jednej łyżce masy kawowej do masła.