




## Codzienne niecodzienne ciasto kawowe

 Dorota Rozbicka

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

### Składniki:

cukier - 1 szklanka

ciepły, mocny napar z kawy - 200 ml

mąka pszenna jasna - 300 g

mąka pełnoziarnista owsiana - 100 g

olej - 0,75 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

aromat waniliowy - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski wsypujemy cukier i wlewamy ciepłą kawę, mieszamy aż cukier się rozpuści. Następnie do wody z cukrem wlewamy olej i aromat, mieszamy.

Potem wsypujemy mąki z proszkiem do pieczenia. Wszystko mieszamy, możemy trochę łyżką poubijać ciasto by je lekko napowietrzyć.

Następnie do wyłożonej papierem do pieczenia formy keksówki przekładamy ciasto.

Pieczemy ok. 60 min w 180st.