

Hiszpańskie ciasto do kawy

Hiszpańskie Ciasto do Kawy – Prosty Przysmak na Poranny Relaks

Tradycyjne hiszpańskie ciasto do kawy to prawdziwa perełka wśród prostych wypieków. Ten cienki, delikatny placek przygotowany z zaledwie kilku składników zachwyca swoją lekkością i doskonale komponuje się z aromatyczną kawą. Wystarczy połączyć mąkę z solą, dodać gorącą wodę i dokładnie wymieszać, aby uzyskać gładkie ciasto. Następnie rozgrzewamy oliwę na patelni i wlewamy ciasto cienkim strumieniem, tworząc ażurowy wzór. Po krótkim smażeniu otrzymujemy złocisty przysmak o chrupiących brzegach i miękkiej strukturze.

Dla kogo?

To idealna propozycja dla miłośników prostych, ale wyrazistych smaków. Docenią ją zarówno osoby ceniące tradycyjną kuchnię śródziemnomorską, jak i zabiegani, którzy szukają szybkiego sposobu na urozmaicenie porannego posiłku. Hiszpańskie ciasto do kawy sprawdzi się również jako przekąska dla niespodziewanych gości.

Na jaką okazję?

Przede wszystkim na leniwe śniadanie! Ten przysmak najlepiej smakuje świeżo usmażony, podany z filiżanką aromatycznej kawy. To doskonały początek weekendowego poranka, gdy mamy chwilę, by celebrować posiłek. Sprawdzi się również jako słodka przekąska podczas popołudniowej przerwy.

Czy wiesz o tym?

W Hiszpanii podobne ciasto znane jest jako „churros” i często

podawane jest z gęstą, gorącą czekoladą do maczania. Tradycja jedzenia churros sięga czasów, gdy pasterze przygotowywali je jako prosty, sycący posiłek podczas wypasania owiec w górach.

Dla urozmaicenia

Możesz posypać ciasto cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem lub podać z domowym dżemem. Niektórzy dodają do ciasta odrobinę wanilii lub skórki cytrynowej dla wzbogacenia smaku.