

CAFÉ DE COSTA RICA

PREPARADO POR LA
naturaleza

Basbousa de Café y Cardamomo

RINDE: 6 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 200 g de sémola fina
- 150 g de yogur natural
- 100 g de azúcar
- 100 ml de café costarricense fuerte
- 5 g de polvo para hornear
- 60 g de mantequilla derretida
- 2 g de cardamomo molido
- Almendras fileteadas para decorar

Instrucciones:

1. Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
2. Vierte en un molde engrasado y decora con las almendras fileteadas.
3. Hornea a 180°C durante 30-35 minutos.
4. Opcional: baña con un jarabe de café recién sacado del horno.

