DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffin al caffè e latte di cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

I muffins al caffè e latte di cocco hanno tutto ciò che un pasticcere amatoriale può desiderare! Sono originali ma semplici, rapidi e a basso costo, sono un successo garantito: tra il profumo del cocco e quello del caffè, non si potrà davvero resistere!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr

LATTE DI COCCO 200 ml

CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiai da tavola

FARINA DI COCCO 40 gr

ZUCCHERO DI CANNA 120 gr

UOVA grandi - 2

BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr

LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiai da tè

ACQUA bollente - 2 cucchiai da tavola

SALE 1 pizzico

BURRO per ungere gli stampini -

PREPARAZIONE

1 Questa ricetta è molto veloce, quindi è necessario che accendiate subito il forno impostandolo su 200°C e che imburriate lo stampo per muffin con 12 formine.

Preparate sul piano di lavoro tutti gli ingredienti necessari per la ricetta.

2 Prima di entrare nel vivo della preparazione, fate sciogliere il caffè solubile in due cucchiai di acqua bollente, mettetelo da parte a raffreddare.

A questo punto, setacciate in una grande ciotola la farina, il lievito in polvere ed il pizzico di sale. Aggiungetevi lo zucchero.

3 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte di cocco, il burro fuso ed il caffè messo da parte.

4 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.

5 Mescolate brevemente, giusto tanto quanto serve per amalgamare bene gli ingredienti.

Riempite le formine per muffin fino a circa 3/4 aiutandovi con un cucchiaio.

6 Infornate e lasciate cuocere per circa 20 minuti, controllate la cottura infilzando uno stecchino in uno dei muffins, se esce pulito sfornate i muffins.

Lasciate riposare i muffins per circa 5 minuti, quindi potrete estrarli dallo stampo e farli raffreddare su di una griglia, serviteli spolverizzati con il cocco grattugiato.