

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al caffè e panna

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Con i muffins al caffè e panna dovrete tirar fuori i tovaglioli perchè sarà impossibile resistere alla tentazione di assaggiare con un dito la morbida copertura cremosa! Il profumo del caffè vi anticipa già tutto il sapore deciso e carico di questo muffins, che annega sotto uno strato di dolce panna ricoperta di cacao. Praticamente un dolcetto perfetto!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA grandi - 2
PANNA 200 ml
LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO 3
cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
PANNA FRESCA pesata montata - 300 gr
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tavola
ACQUA bollente - 2 cucchiaini da tavola
CACAO AMARO da spolverizzare -
CHICCHI DI CAFFÈ per decorare - 12
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 tutti gli ingredienti sul piano di lavoro.



- 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 la panna, il burro fuso e 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.

Appena prima di servirli, montate la panna e distribuitene un cucchiaio su ciascun muffin.

Per ultimare la decorazione, spolverizzate i muffin con il cacao in polvere e posizionatevi

sopra un chicco di caffè.

Spolverizzateli di zucchero a velo prima di servirli.