

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffins al cappuccino

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 160 g di zucchero
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 50 ml di caffè espresso
- mezzo cucchiaino sale
- 120 g di burro
- 2 uova intere
- 200 ml di latte
- 1 bustina di vanillina
- 100 g di scaglie di cioccolato
- 1 cucchiaino di cannella.

### PREPARAZIONE

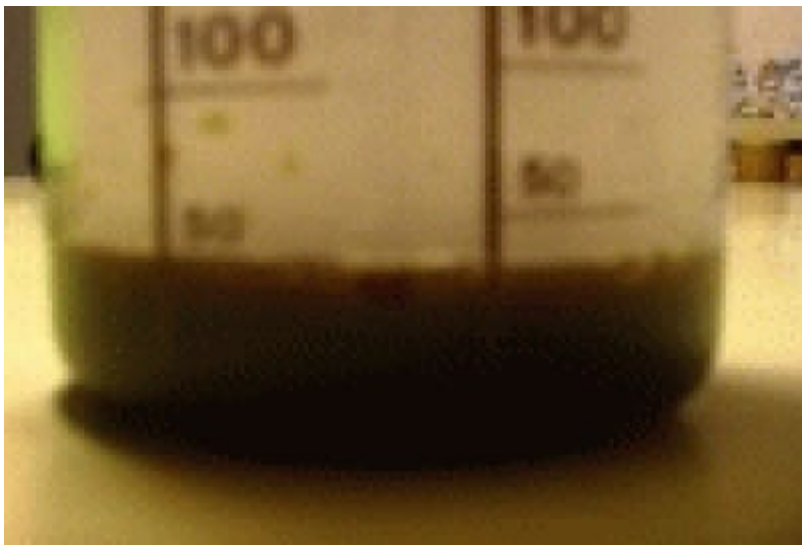


2 Riscaldare il forno a 200°C.

Imburrate e infarinate gli stampini della teglia per muffin.



3 Fate raffreddare il caffè.



4 In una ciotola mettete la farina setacciata.



5 Unite lo zucchero.



6 Unite il lievito.



7 Il sale e la cannella e mescolare.



8 In una seconda ciotola mettete il burro fuso a bagnomaria.

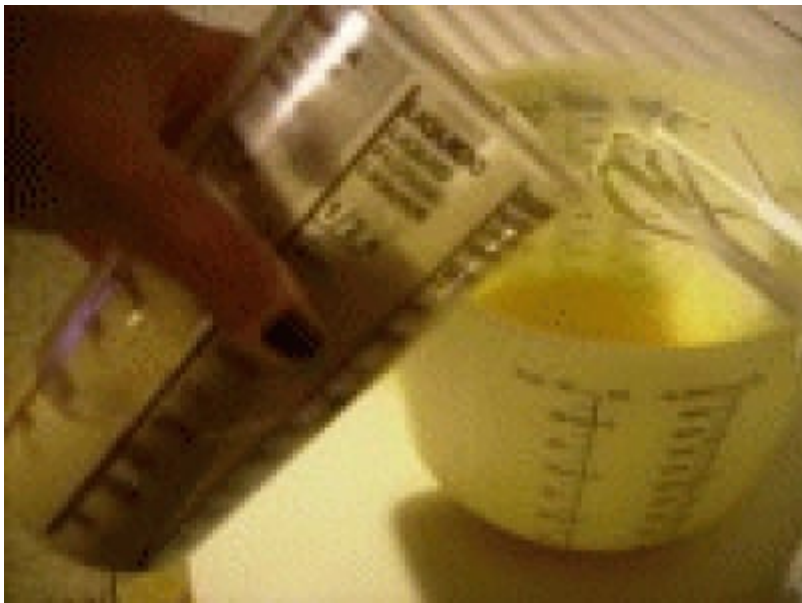




9 Unite le uova e montare con le fruste elettriche.



10 Unite il latte al caffè ed unitelo al composto di burro e uova.



11 Unite la vanillina.



12 Mescolare con le fruste.



13 Incorporate poco per volta la farina al composto di liquidi.



14 E continuate a mescolare con le fruste.



15 Unite 50 g di cioccolato.





16 Versate il composto negli stampini e coprite con il cioccolato rimasto.



17 Infornate per 20-30 minuti.

