

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cappuccino Muffins

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250 ml di latte
2 cucchiari di caffè solubile
300 g di farina
85 g di burro fuso
2 cucchiaini di essenza di vaniglia
1 uovo sbattuto
90 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di lievito
1 cucchiaino di cannella in polvere
mandorle a scaglie.

PREPARAZIONE

1 In un pentolino, scaldare il latte finchè non arriva al bollore, toglierlo dal fuoco e mescolatevi il caffè solubile.

In una terrina setacciare la farina con il lievito, il pizzico di sale e lo zucchero.

In una ciotola, sbattere l'uovo con il burro fuso e la vaniglia.

Aggiungere il composto ottenuto alla farina e mescolare.

Unire, infine, il latte tiepido ed amalgamare fino ad ottenere una crema liscia.

Con un cucchiaio, dividere il composto nello stampo per muffins.

Cospargere con un po' di cannella in polvere e con le scaglie di mandorle.



2 Cuocere in forno a 200°C per 18 minuti.



3 Lasciar raffreddare nello stampo e poi servire.



NOTE

Gli ingredienti indicati sono sufficienti per la realizzazione di 12 muffins.