

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Muffin al caffè

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

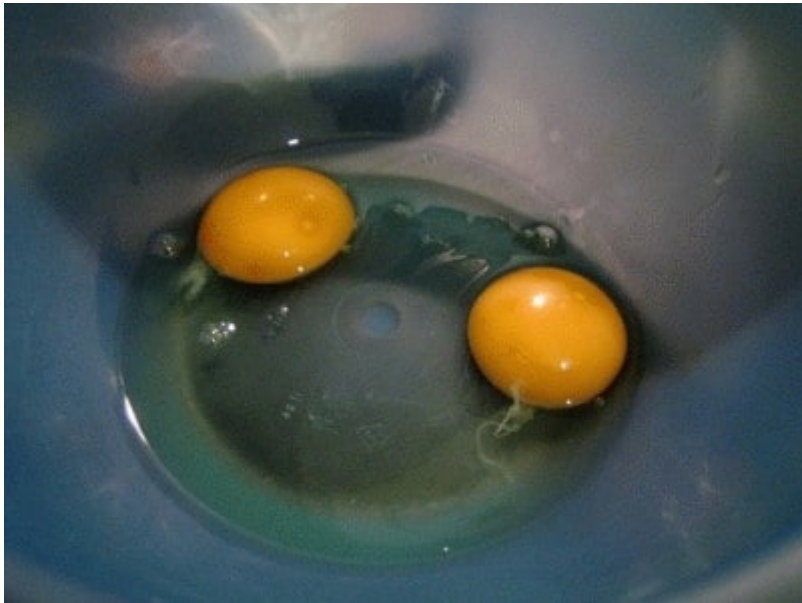
150 g di farina  
100 g di amido di mais  
200 ml di latte  
120 g di burro fuso  
1 cucchiaio di caffè istantaneo  
2 uova  
150 g di zucchero  
1 bustina di lievito per dolci  
poco zucchero a velo.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: farina, amido, zucchero e lievito e mescolare bene.



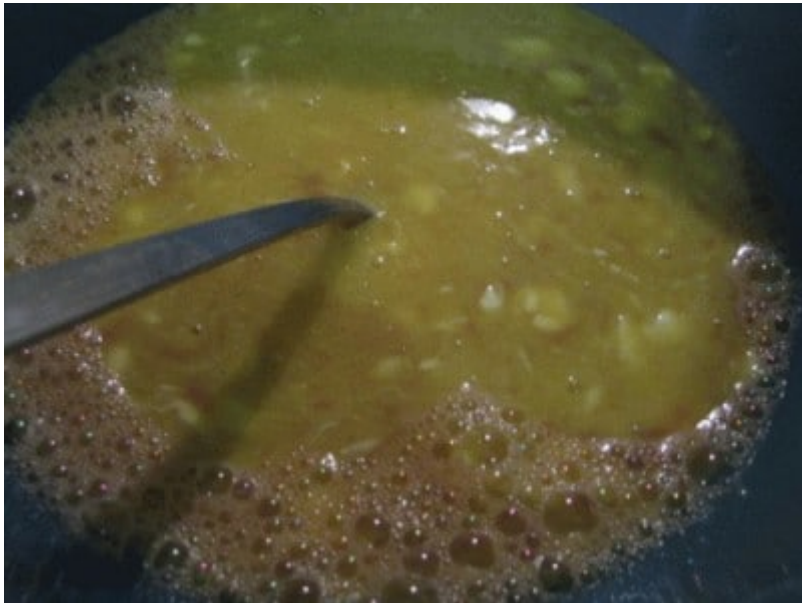
**2** In una seconda ciotola mettete i liquidi, cominciando dalle uova.



**3** Mescolare il caffè nel latte tiepido.



4 Sbattere le uova, unire il burro fuso ed il latte.



5 Unite gli ingredienti liquido a quelli secchi.



6 Mescolare bene.



7 Nello stampo per muffin mettete i pirottini e riempite per 3/4 con il composto.



8 Infornare a 170°C per circa 20 minuti.



9 Cospargete di zucchero a velo.

