

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffin al caffè

di: *ipertesa*

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

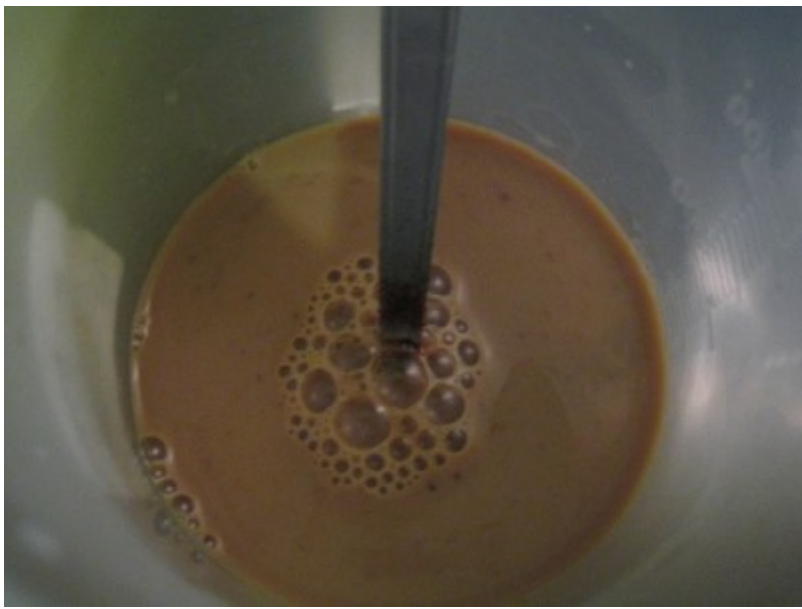
- 1 Mettete in una ciotola tutti gli ingredienti secchi: farina, amido, zucchero e lievito e mescolare bene.



**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.

