

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Muffins al caffè e panna

di: *Cookaround*

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.