

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins al liquore al caffè

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Nei muffins al liquore al caffè c'è tutta la carica del caffè e il profumo del liquore che ne rafforza il gusto deciso e carico! Una versione dei muffins che omaggia totalmente il caffè, ovviamente da gustarsi insieme ad un espresso!

INGREDIENTI

FARINA 00 280 gr
ZUCCHERO DI CANNA (per la crosta in superficie) - 40 gr
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tavola
LIQUORE AL CAFFÈ 6 cucchiaini da tavola
LATTE INTERO 100 ml
ZUCCHERO DI CANNA 120 gr
UOVA grandi - 2
LIEVITO IN POLVERE 3 cucchiaini da tè
SALE 1 pizzico
BURRO fuso e lasciato raffreddare - 90 gr
ACQUA bollente - 2 cucchiaini da tavola

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.

Prima di entrare nel vivo della preparazione, fate sciogliere il caffè solubile in due cucchiari 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 di canna.



2 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte, il burro fuso, il liquore al caffè e il caffè messo da parte.



3 Create un buco nel centro degli ingredienti secchi e versatevi gli ingredienti liquidi.



4 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 e distribuite su ogni muffin lo zucchero di canna per ottenere, al termine della cottura, una crosticina croccante di zucchero caramellato.



5 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.