

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Muffins moka

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I muffins moka sono un dolcetto ottimo per cominciare la giornata! Il caffè nero per dare la carica, noci zucchero di canna e farina integrale per dare un tocco di "rusticità" ed, infine, il cioccolato perché... beh, perché un po' di cioccolato ci sta sempre bene!

INGREDIENTI

YOGURT 120 gr
CAFFÈ a temperatura ambiente - 120 ml
CACAO AMARO 30 gr
GHERIGLI DI NOCI tritate
grossolanamente - 100 gr
UOVA 3
LATTE INTERO 120 gr
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 180 ml
ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
FARINA 195 gr
FARINA INTEGRALE 165 gr
BICARBONATO DI SODIO 1 cucchiaino da tè
SALE ½ cucchiaini da tè
CIOCCOLATO AL CAPPUCCINO 170
CIOCCOLATO BIANCO facoltativo -
CIOCCOLATO FONDENTE facoltativo -
ZUCCHERO DI CANNA 125 gr

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.

Mentre il forno raggiunge la temperatura impostata, setacciate in una grande ciotola le farine, il cacao, il lievito in polvere, il bicarbonato ed il pizzico di sale.



2 Aggiungetevi lo zucchero di canna, il cioccolato e le noci.



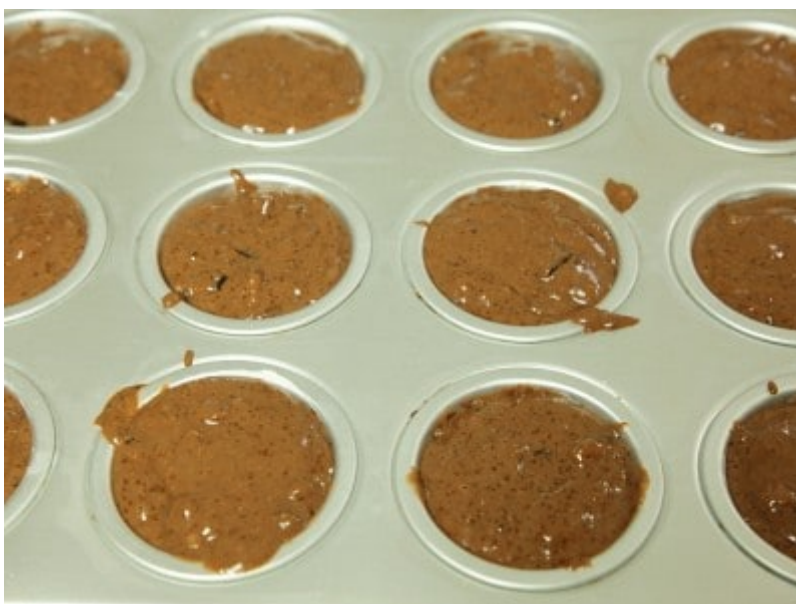
3 In un'altra ciotola, sbattete leggermente le uova ed unitevi il latte, yogurt, olio di semi di girasole, il caffè e l'aroma vaniglia.



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

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.



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.