

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Para hacer el buttermilk, sólo tenéis que añadir a la leche la cucharadita de limón y esperar unos 10 minutos hasta que parezca que se ha

## Descripción:

Ricos muffins para merendar o desyunar

## Ingredientes para 6 personas :

- 600ml de Café
- 225g de Harina
- 2 Huevos
- 120 ml de Buttermilk
- El buttermilk se puede sustituir por:
- 120ml de Leche
- 1 cucharadita de Limón
- 120ml de Aceite
- 30g de Cacao puro en polvo Valor
- 180g de Azúcar moreno
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 1 cucharadita de Extracto de vainilla

## Preparación:

### Paso 1

En un bol colocamos los ingredientes secos: harina, levadura, azúcar y cacao y mezclamos. En otro bol colocamos los ingredientes húmedos: aceite, buttermilk, café, huevos y vainilla. Lo batimos. Unimos las dos mezclas hasta que quede homogénea y vamos vertiendo la mezcla en las cápsulas de papel. Podéis llenarlas bastante porque no crecen mucho. Horneamos a 180°C entre 20-25 minutos