Muffins de moka

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** karmela

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 diminutos hasta que parezca que s eha

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 cuchraditas 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 homogenea y vamos vertiendo la mezcla en las cápsulas de papel. Podéis llenarlas bastante porque no crecen mucho. Horneamos a 180ºC entre 20-25 minutos