

Muffin al caffè



Ingredienti

Per i crumble:

50g farina di mandorle

25g zucchero di canna

25g burro

60g Mandorle a scaglie

Per la crema

250g formaggio fresco

1 uovo

35g zucchero

Per l'impasto

150g farina

70g zucchero

7g lievito per dolci

1 cucchiaio caffè solubile

1 pizzico di sale

125g yogurt bianco

2 cucchiai di latte fresco

1 uovo

1 bustina di zucchero vanigliato

50g burro

Preparazione

Per i crumble mischiare tra le dita la farina, lo zucchero e il burro. Mettere a raffreddare in frigo. Per la crema mischiare bene tutti gli ingredienti con un cucchiaio e mettere pure nel frigo. Scaldare il forno a 180°C. Sciogliere il burro e mettere da parte. Mischiare tutti gli ingredienti secchi e aggiungere poi tutti gli altri ingredienti in una grande ciotola. Mescolare bene con due forchette finché diventa un impasto omogeneo. Riempire gli stampi per dolci a metà e ricoprirli con la miscela di formaggio fresco. Ultimo passo mettere i fiocchi di mandorle sopra. Infornare i muffin per ca. 30 minuti.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

