



ingredienti per i muffin

200 g di farina 00
1 bicchierino di olio di semi
80 g di zucchero di canna
2 dita di latte o di yogurt bianco
1/2 bustina di lievito
1 uovo

per la crema al caffè

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di farina
50 g di zucchero semolato bianco
1 cucchiaino di cacao in polvere
1/2 bicchiere di latte
1 tazzina di caffè concentrato

preparazione dei muffin

sciogliamo lo zucchero nell'olio e nell'uovo e poi aggiungiamo la farina, mescoliamo e poi in un angolo poi aggiungiamo il latte e facciamo sciogliere il lievito nel latte. mescoliamo e poi versiamo l'impasto negli stampini per i muffin (vanno benissimo quelli in silicone) e inforniamo. in 20 minuti circa sono pronti, sforniamo, e mentre si raffreddano, prepariamo la

crema al caffè

in un tegamino mescoliamo con una frusta manuale l'uovo e lo zucchero poi aggiungiamo il cucchiaino di cacao in polvere e la farina mescoliamo. accendiamo un fornello piccolo e mettiamoci su il pentolino e piano piano aggiungiamo il latte poco per volta e sempre mescolando in modo da farlo assorbire e rassodare bene. appena il latte sarà finito aggiungiamo il caffè, poco per volta, fino a farla addensare.

tagliamo in due orizzontalmente i muffin e farciamoli con la nostra crema al caffè, ma prima di servire conserviamoli in frigo per qualche ora.

buon appetito!