

MUFFIN CAFFE' D'ORZO E NOCCIOLE



INGREDIENTI:

- 200 gr di farina 00
- 1/2 bustina di lievito
- 75 gr di zucchero
- 1 uovo
- 175 ml di latte
- 125 gr di burro fuso
- 1 manciata di nocciole tritate
- 3 cucchiari di caffè d'orzo solubile

PREPARAZIONE:

Scaldare il forno a 180°C.

In una terrina battere l'uovo con lo zucchero, finchè risulti un composto chiaro e gonfio.

A parte far sciogliere la polvere solubile del caffè d'orzo nel latte e aggiungere nel composto di uova e zucchero, amalgamando bene.

Unire quindi il burro, la farina e il lievito e mescolare l'impasto fino a quando risulterà omogeneo.

Come ultimo passaggio unire la granella di nocciole, meglio se tostate.

Riempire gli stampini per muffin lasciando 1 cm dal bordo e mettere in forno caldo per 15 minuti.

Servire freddi, spolverando a piacere con zucchero a velo.