

## CAFÉ CON LICOR DE MORA Y MUFFINS DE FRUTAS DE VERANO

🕒 20 min 🍳 Media



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

Para los muffins: Pre-caliente el horno a 180 ° C / 356 Fahrenheit

Coloque la harina, el azúcar, la sal, los polvos de hornear, el bicarbonato de sodio y la vainilla en un recipiente

Agregue el huevo, el suero de leche y la mantequilla derretida, luego integre suavemente las frutas de verano

Vierta la mezcla en las cápsulas de papel para muffins, y hornee entre 15 y 20 minutos

Para su café con licor de mora: caliente las tazas en agua caliente

Añada una cucharadita de licor de mora en cada uno de las 4 tazas Espresso

Prepare los 4 Grand Cru Decaffeinato Intenso (4x 40 ml / 1

5 oz) en las 4 tazas de espresso, con el licor de mora

### MATERIALES

Tazas Espresso (4 x 80 ml / 3 oz)

Horno

Bol o recipiente

Cápsulas de papel para muffins

Vaso Espresso y Lungo

### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

### INGREDIENTES

Para el café

cápsulas del Grand Cru Decaffeinato

Intenso

Para la receta

cucharadas de licor de mora

350 g / 12 oz de harina

350 g / 12 oz de azúcar

Una pizca de sal

cucharaditas de polvo de hornear

cucharadita de bicarbonato de sodio

huevo

80 g / 3 onzas de mantequilla derretida

350 ml / 12 oz de suero de leche

cucharadita de vainilla en polvo

250 g / 9 onzas de frutas de verano

(arándanos, frambuesas, frutillas, etc...)

### INSPIRACIONES

