

Muffins cu ness si glazura de cafea



Dragilor, am facut ieri seara aceste **muffins cu ness** si glazura de cafea fiindca aveam mare nevoie de un boost de energie (energie pura, fara vitamine ☹)...dar si pentru ca nu v-am mai dat niciun semn de viata de doua saptamani...

Nu vreau sa va povestesc prea multe despre ce fac eu atunci cand nu postez sau nu gatesc si nu ma simt prea bine, pentru ca imi place ca blogul meu sa ramana senin si aducator de bucurie, dar nu pot sa nu va marturisesc ca de la inceputul anului nu ma gandesc decat la momentul ala in care o sa pot din nou fugi...sau pedala...sau cobori scari mici si mari, fara sa ma tin de balustrada...

Problema mea cu spatele a devenit „apasatoare”, haha, fapt pentru care inspiratia si pofta mea de gatit, altadata de nestavilit, au atins acum cote minime. Ei, nu-i bai, trecem noi si peste asta (chiar, e careva dintre voi reumatolog sau vreun doctor ce repara coloana?! ☹)

Plimbati-va si pentru mine, prieteni dragi, si bucurati-va de fiecare pas pe care-l faceti, de fiecare leganare (eu nu ma mai pot da pe balansoar) si de fiecare clipa petrecuta afara!!!

V-am intristat, asa e?! :))) Las' ca in cateva zile vine ziua mea si-atunci vom sarbatori cum se cuvine!!!! Va imbratisez cu drag pe toti si va las clipul asta, care pe mine ma umple de bucurie!!!

Pentru voi, prieteni!!! <3

Ingrediente:

Aluat de muffins:

- 3 lingurite cafea solubila, instant (ness)
- 2 lingurite apa fierbinte
- 180 g unt
- 180 g zahar brun
- 3 oua
- 170 g faina
- un praf de sare
- o lingurita rasa praf de copt
- o lingurita bicarbonat

Glazura de cafea:

- 70 g unt (80% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 3 lingurite cafea solubila, instant (ness)
- 2 lingurite apa fierbinte

!!! Sfat: daca nu vreti sa folositi ness, puteti folosi aceeasi cantitate de cafea, foarte, foarte tare (valabil si pentru muffins, si pentru glazura).

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu forme de hartie o forma de muffins cu 12 „cupe”. Eu am folosit de data asta niste forme din aluminiu, de unica folosinta, pe care le-am pastrat pentru o portie de lava cake □ (le fac si pe alea cat de curand, sper...). Nu mi-au iesit decat 8 bucati, dat fiind faptul ca sunt mai mari. Sunt ideale daca nu aveti forma de muffins, fiindca nu se deformeaza la copt si le puteti aseza fara probleme pe tava mare de aragaz (intra si mai multe in felul asta).

Preparare compozitie muffins:

Dizolvati ness-ul in apa fierbinte; lasati deoparte. Bateti untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul brun (puteti folosi si alb) cateva secunde bune, apoi adaugati ness-ul dizolvat si ouale (plus praful de sare).

Intr-un bol separat, amestecati faina cu praful de copt si bicarbonatul. Cerneti deasupra compozitiei cu cafea si amestecati scurt, pana la omogenizare. Aluatul rezultat se toarna in formele pregatite; se niveleaza usor suprafata cu dosul unei linguri.

Muffins-urile se coc cca. 18 minute sau pana cand trec de testul scobitorii. Nu le lasati mai mult de-atat pentru ca se vor usca! Se lasa apoi la racit in forme.

Pentru glazura de cafea:

Dizolvati ness-ul in apa fierbinte si lasati putin sa se raceasca. Bateti bine untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul pudra si adaugati „crema” de ness. Amestecati foarte bine, dupa care glazurati muffins-urile racite.

Asa arata gata coapte:



Noi le-am savurat langa o ceasca de cafea! ☐





Pentru Bogdi, inasa, si pentru mami a mea, care nu iubeste cafeaua (nu stiu cum e posibil asa ceva ☹), am pus deoparte cateva neglazurate:



Si-am prins si-o mica sectiune! :))



Mi-au placut tare mult!!!

Iar aici aveti o alta varianta de **briose cu cafea**, la fel de savuroasa. Spor si pofta!!!