

# Muffins veganos con crema de café



## Consejo del chef

Para decorar, retiramos las cápsulas de papel y añadimos por encima la crema de café y con nibs de cacao, y a disfrutar del espectáculo...

## Raciones para 6

**250 ml** Bebida vegetal

**2** Cucharaditas de vinagre de manzana

**3** Cucharadas de café

**240 gr** Harina de trigo

**2** Cucharadas de levadura

**1/2** Cucharadita de bicarbonato

**1/2** Cucharadita de sal

**165 gr** Azúcar de coco

**100 ml** Aceite de coco

**1** Cucharada de extracto de vainilla

**100 gr** Chips de chocolate

**250 ml** Bebida vegetal

**2** Cucharada de azúcar

**1/2** Cucharada de extracto de vainilla

**1** Cucharada de café

Nibs de cacao

- 1** En primer lugar dejaremos hecha la crema de café para decorar. Colocamos la bebida vegetal en una cazuela junto con el azúcar y el café reciente. Cocinamos a fuego mínimo durante 40 minutos sin dejar de remover para evitar que la leche se pegue.
- 2** Pasado este tiempo conseguiremos una consistencia espesa. Retiramos, añadimos la vainilla y dejamos enfriar. Reservamos para después.
- 3** Para hacer los muffins echamos en un cuenco la bebida vegetal con el vinagre y dejamos reposar 5-6 minutos.
- 4** En otro recipiente colocamos la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. Tamizamos y reservamos.
- 5** En el cuenco donde tenemos los líquidos, agregamos azúcar, aceite y vainilla y mezclamos bien.
- 6** Precaentamos el horno a 180°C.
- 7** Unimos ingredientes secos y húmedos echando primero la mitad de los líquidos sobre los sólidos, mezclamos y repetimos operación. No debemos batir demasiado la masa, solo hasta integrar.
- 8** Por último incorporamos los chips de chocolate.
- 9** Colocamos cápsulas de papel en nuestro molde para muffins (si no quieres usar cápsulas engrasa directamente cada hueco).
- 10** Distribuimos la masa en los huecos y horneamos durante 25-30 minutos.
- 11** Sacamos del horno, dejamos que enfríe.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/muffins-veganos-crema-cafe/>

**COOKING**  
**LOVERS** 