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. Precalentamos 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/