

# Tortine all'espresso

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pâte:**

200 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
120 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
3 uova  
120 g di burro liquido  
1.25 dl di latte  
3 c. da tè di caffè istantaneo  
2 c. da tavola d'acqua calda

**Topping:**

125 g di mascarpone  
50 g di zucchero a velo setacciato  
1 c. da tè di caffè istantaneo  
1 pizzico di cardamomo in polvere  
1 c. da tè di cacao in polvere

**Decorazione:**

di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker  
di Truciolì di cioccolato fondente Dr. Oetker

**1 Préliminaires:**

Foderare uno stampo da 12 muffin con stampini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Per la pasta, setacciare la farina e il lievito in polvere in una ciotola a chiusura ermetica (3 litri). Mescolare con lo zucchero e lo zucchero vanillinato. Aggiungere le uova, il burro e il latte. Unire ancora il caffè sciolto in acqua calda. Chiudere ermeticamente il coperchio e agitare energicamente la ciotola da 15 a 30 secondi per amalgamare bene gli ingredienti. Con l'aiuto di una spatola, incorporare ancora gli ingredienti aderenti al recipiente.



Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 30 minuti. Sformare le tortine e lasciarle raffreddare su una gratella.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

### ③ Topping:

Per la crema, sbattere il mascarpone e lo zucchero al velo per ottenere un composto liscio. Incorporare il caffè solubile e il cardamomo in polvere alla metà di questa crema e aggiungere il cacao in polvere all'altra metà. Spalmare 6 tortine con la crema all'espresso e le tortine rimanenti con la crema al cacao. Decorare con chicchi di caffè e spirali di cioccolato.

#### Consiglio

- A volontà, la pasta può anche essere preparata senza ciotola a chiusura ermetica, mescolando gli ingredienti a mano con l'aiuto di una spatola.

