

Tortine caffè latte

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Lasciarlo raffreddare.

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 terrina. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanillinato, le uova, il burro e il latte e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico, prima alla velocità minima, poi per 1 minuto alla velocità massima per ottenere una pasta liscia. Metterne da parte un terzo.

Per la pasta scura, sciogliere il caffè in polvere nell'acqua calda e lasciare raffreddare un istante. Incorporare alla più grande porzione di pasta il caffè, il cioccolato in polvere e lo zucchero. Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e livellarla.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

Preliminari:

50 g di cioccolato bianco

Pasta:

200 g di farina

3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

125 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

2 uova

150 g di burro ammorbidito

1.25 dl di latte

Pasta scura:

3 c. da tè di caffè istantaneo

2 c. da tavola d'acqua calda

15 g di cioccolato in polvere

1 c. da tè di zucchero

Glassa:

di Glassa bianca Dr. Oetker

Decorazione:

12 di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker

di cacao in polvere



Per la pasta chiara, incorporare il cioccolato bianco sciolto al terzo di pasta messo da parte e versarla sulla pasta scura.

Cuocere le tortine nella parte inferiore del forno per ca.25 minuti. Lasciarle riposare ancora per10 minuti nello stampo, sformarle e lasciarle raffreddare completamente su una gratella.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: nella parte inferiore
Tempo di cottura: circa 25 Minuti

③ Glassa:

Scaldare la glassa come indicato sulla confezione, spalmarla sulle tortine e decorare con un chicco di caffè. Lasciare asciugare la glassa.

Prima di servire, spolverizzare le tortine con cacao in polvere.

