

## Mini muffin caffè, cioccolato e cardamomo

### Ingredienti:

200 gr.	Farina integrale
1/2 bustina	Lievito in polvere
2 cucchiaini	Cacao in polvere
100 gr.	Zucchero di canna
50 ml.	Olio di mais
50 ml.	Caffè espresso
130 ml.	latte di soia
1 cucc.ino	Polvere di caffè
2-3 baccelli	Cardamomo
40 gr.	Cioccolato fondente
50 gr.	Nocciole

### Preparazione:

- 1 - Scaldare il forno a 180° C
- 2 - Per prima cosa fate il caffè espresso: una volta pronto mettete in infusione i baccelli di cardamomo nel caffè, dopo averli schiacciati per bene in un pestello o con la lama di un coltello. Lasciate il tutto a riposare mentre preparare il resto dell'impasto.
- 3 - A parte tritate grossolanamente le nocciole e il cioccolato.
- 4 - In una terrina capiente mettete la farina setacciata con il lievito, lo zucchero, la polvere di caffè e il cacao.
- 5 - Aggiungete l'olio di semi, il latte a temperatura ambiente, e poi il caffè avendo cura prima di filtrarlo in modo da evitare che i resti delle bacche di cardamomo finiscano nell'impasto. Iniziate a mescolare per bene il tutto.
- 6 - In fine, aggiungete il cioccolato e le nocciole tritati. L'impasto risulterà abbastanza morbido.
- 7 - Mettere il composto negli stampi. Non superate i 3/4 di ogni formina.
- 8 - Una volta terminata l'operazione mettete gli stampi in forno per 15 minuti.

Forno: 180°C

Tempo cottura: 15 min.

Resa: 12 pz.