CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

IDEA DE RECETA

CAFÉ ROYAL®, MUCHO MÁS QUE CAFÉ CON ESTOS DELICIOSOS MUFFINS

Como ya sabrás, la amplia gama de variedades de Café Royal® se adapta a todos los gustos y paladares: desde el potente Ristretto hasta el soberbio Lungo, pasando por el suave Decaffeinato, con todos ellos podrás disfrutar del mejor café en cualquier momento del día. Pero, ¿sabías que sus variedades, ganadoras de numerosos premios y con certificado UTZ, pueden emplearse también para preparar los más sabrosos postres? Desde Café Royal®, te proponemos esta sencilla receta para elaborar unos sabrosos muffins en los que el café y el chocolate son los protagonistas.

Canela Public Relations
Teléfono: +34 (0)91 523 05 84
E-mail: caferoyal@canelapr.com

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

IDEA DE RECETA

Muffins esponjosos de chocolate y Café Royal® Espresso con glaseado de mantequilla y Café Royal® Flavoured Edition Vanilla

Muffins (para 12 unidades)

- 200 g de chocolate negro
- 3 huevos
- 160 g de azúcar de caña
- 1 paquete de azúcar vainillado
- 125 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 280 g de harina
- 3 cucharadas de levadura química
- 200 g de nata agria
- 60 ml de Café Royal® Espresso

Glaseado

- 180 g de azúcar glas
- 5 g de cacao en polvo, sin endulzar
- 75 g de mantequilla o margarina, ablandada
- 30 ml Café Royal® Flavoured Edition Vanilla
- Golosinas en forma de minihuevos de colores

Preparación

1. Precalentar el horno a 200ºC (170ºC en horno de convección) y colocar los moldes de papel en una bandeja de horno para muffins.
2. Fundir al baño María 150 g de chocolate negro, y a continuación dejar unos minutos que se enfríe. Mientras tanto, realizar una ralladura gruesa del resto del chocolate.
3. Batir los huevos, azúcar de caña, azúcar vainillado, mantequilla y sal hasta que la mezcla quede espumosa. Mezclar la harina con la levadura y, a continuación, ir incorporarlos lentamente a la masa de huevos y mantequilla, batiendo bien todo. Añadir la nata agria, preparar el Café Royal® Espresso e incorporar de inmediato. Remover bien y, finalmente, añadir lentamente el chocolate líquido y la ralladura de chocolate. Mezclar.
4. Rellenar los moldes con la masa y hornear de 12 a 15 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar.

Canela Public Relations
Teléfono: +34 (0)91 523 05 84
E-mail: caferoyal@canelapr.com

CAFÉ ROYAL
SWITZERLAND

IDEA DE RECETA

5. Para el glaseado, mezclar en un bol pequeño el azúcar glas y el cacao en polvo. En otro bol, batir la mantequilla hasta que quede cremosa e incorporar la mezcla del azúcar. Finalmente, añadir el Café Royal® Flavoured Edition Vanilla recién hecho y remover hasta lograr una mezcla totalmente uniforme.

6. Cubrir los muffins con el glaseado utilizando una manga pastelera y decorar con una pequeña golosina de color en forma de huevo.

¡Que aproveche!

Sobre Café Royal®
En España, las cápsulas de Café Royal® están disponibles en las variedades Espresso, Espresso Forte, Ristretto, Lungo, Decaffeinato y se pueden adquirir en un de los 415 puntos de venta, repartidos entre Carrefour, Eroski, y El Corte Inglés, así como en sus respectivas tiendas online. Además Café Royal® está disponible a través de su tienda online cafe-royal.com. Los clientes pueden encontrar la gama completa de cafés que incluye las variedades Ristretto, Espresso, Espresso Forte, Lungo, Lungo Forte y Decaffeinato, así como las ediciones aromatizadas de Vanilla, Caramelo y Almendra y los «Single Origins», con todo el sabor de Colombia, India y Etiopía. En abril, la gama de productos de Café Royal® crecerá con café en grano y bebidas listas para tomar.

Además de nuestro país, el sabor premium de las cápsulas de Café Royal® se puede disfrutar en Suiza, Alemania, Austria, Holanda y Francia.

Descarga aquí la versión online de la receta y fotos en alta resolución:
https://transfer.serviceplan.com/public.php?service=files&t=4c1e2a586c03b467a20bd08e6c27275c

Canela Public Relations
Teléfono: +34 (0)91 523 05 84
E-mail: caferoyal@canelapr.com