


Alberelli innevati

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker
100 g di burro ammorbidito
2 uova
1 dl di latte

Decorazione:

2 buste di Glassa scura Dr. Oetker
di granella di zucchero
1 Dr. Oetker Cupcakes Topping Nature
di noce di cocco grattugiata

1 Preliminari:

Preparare una teglia per muffin (da 12) con gli stampini di carta o spruzzarla con lo Spray per cottura Dr. Oetker.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Preparare la miscela di base per cupcake seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiari e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

3 Decorazione:

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Disegnare degli alberelli su un foglio di carta. Sovrapporre un foglio di carta da forno e con un pennello ricopiare gli alberelli utilizzando la glassa. Ripetere quest'operazione per tre volte in modo da ottenere degli alberi dalla struttura abbastanza solida. Far raffreddare per 10 minuti in frigorifero. Quindi girare delicatamente gli alberelli e ripetere l'operazione anche sull'altro lato. All'ultimo passaggio, cospargere l'alberello con della granella di zucchero.

Distribuire il topping sui muffin e passarli nella noce di cocco grattugiata. Fare una piccola incisione in ciascun muffin e inserirvi gli alberelli.