

# Baci di Muffin

circa 12 pezzi



un po' più difficile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

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

**Meringa:**

4 chiare d'uovo

**Sciroppo:**

160 g di zucchero  
1 dl d'acqua

**Decorazione:**

3 buste di Glassa scura Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Una teglia per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta o imburrrarla. Un sac à poche con un beccuccio grande.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

Scogliere il cioccolato a bagnomaria. Preparare la miscela di base per cupcake seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Aggiungere il cioccolato e mescolare il tutto. Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiai 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 Meringa:**

Montare a neve i chiari d'uova. Nel frattempo, far bollire per 4 minuti in un pentolino l'acqua con lo zucchero (lo sciroppo) e aggiungerlo lentamente all'albume montato continuando a mescolare con lo sbattitore fino a quando risulterà compatto. Versare l'albume montato in un sac à poche con un beccuccio grande e guarnire i muffin. Mettere in frigorifero **per ca. 30 minuti**.

**4 Decorazione:**

Far sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Immergere i muffin nella glassa e lasciarla indurire.