

Bimbi spiritosi di mini muffin

circa 24 pezzi



● ⌚ Fino a 80 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker
1 c. da tè di cannella in polvere
100 g di burro o di margarina ammorbidito
2 uova a temperatura ambiente
1 dl di latte a temperatura ambiente

Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker
di Choco Mix Decor da cospargere Dr. Oetker

1 Preparare:

Ricoprire la teglia con dei mini stampi da muffin.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

In una terrina, mescolare la miscela di base e la cannella. Aggiungere il burro, le uova e il latte. Lavorare il tutto con un mixer, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per 1 minuto, fino a ottenere un impasto liscio. Distribuirlo uniformemente nei mini stampi da muffin con l'aiuto di due cucchiaini da tè.

Posizionare la teglia con gli stampini sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. 15 minuti.

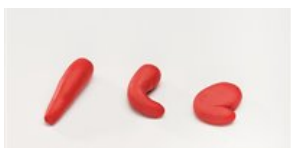
Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Lasciare raffreddare i muffin negli stampini su una griglia.

3 Decorazione:

Dividere la pasta di zucchero in 24 porzioni della dimensione di una nocciola. Lavorare ciascun pezzo fino a ottenere una pallina liscia e quindi appiattirla tra due sacchetti per congelare aperti fino a ottenere dei dischi del diametro di ca 4 cm. Ricoprire i muffin con i dischi. Per il corpo, decorare 12 muffin con delle palline di cioccolato in modo da creare i bottoni. Per creare i cappellini, formare una pallina con un pezzo di pasta di zucchero rossa e appiattirla. Dividere a metà il cerchio, posizionarle metà su un muffin e premere leggermente. Creare il pompon con una piccola pallina di pasta di zucchero rossa e posizionarla sul cappellino. Per la visiera, formare un rotolo di pasta di zucchero della lunghezza di circa 5 cm. Appiattirla con una forchetta e posizionarla sul cappellino. Creare gli occhi posizionando le palline di cioccolato e formare la bocca premendo leggermente il bordo di un cucchiaino da tè. Formare delle piccole palline di pasta di zucchero e appiattirle leggermente ai lati degli occhi per creare i paraorecchie.

Con un altro pezzo di pasta di zucchero formare un cono per creare i guanti. Ripiegare la punta sottile verso quella più grossa per creare il pollice e appiattire.



Stendere un pezzo di pasta di zucchero della lunghezza di ca. 8 cm e ritagliare una striscia di ca. 1 cm di larghezza per creare la sciarpa. Intagliare leggermente le due terminazioni con un coltellino. Per i berretti, dividere il cerchio di pasta di zucchero in modo da averne una metà più grande. Disporre la metà più grande su un muffin e premere leggermente. Posizionare il pezzo più piccolo in posizione verticale sul berretto, piegare i due lati verso il basso e premere leggermente.



Consiglio

- L'impasto può essere arricchito a piacere con frutta, pezzetti di cioccolato, nocciole ecc.
- I muffin possono essere preparati il giorno prima e congelati senza decorazioni.