

# Cupcake Prato primavera

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### 12 pirottini di carta:

### 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:

1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker  
1 pacchetto di Fiori decorativi Dr. Oetker  
1 di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker

## 1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con 12 pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

Preparare la pasta come indicato sulla confezione.

Versarla nello stampo preparato e cuocere per ca. 25 minuti sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: scanalatura inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

**3 Decorazione:**

Lavorare la pasta di zucchero verde per ammorbidirla. Passarla in uno spremiaglio per formare il prato e fissare l'erba sui muffin con scrittura decorativa. Decorare con i fiori.