

Cupcake scarpetta da donna

circa 24 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo da mini-muffin:**

24 di Mini stampi da muffin Dr. Oetker

Teig:

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 petit beurre (biscotti sbriciolati)
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
1 pacchetto d'Amicelli® (bastoncini di biscoto ricoperti)
Dr. Oetker Streudekor

1 Preliminari:

Preparare una teglia per mini muffin (per 24 pezzi) con gli stampini per mini muffin.

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 24 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiari e cuocere per ca.10-15 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 10 - 15 Minuti**

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

3 Decorazione:

Per le suole tagliare i Petits Beurres a triangoli di forma allungata con un coltello affilato a lama dritta. Tagliare dai muffin un pezzo semicircolare per poter fissare la suola. Per il tacco tagliare i bastoncini di biscotto dell'altezza desiderata e tagliare obliquamente la parte superiore, in modo che si adatti meglio alla suola. Sciogliere la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e versare in una terrina. Immergere i muffin nella glassa (soltanto la parte superiore). Fissare la suola al muffin e spennellare con la glassa. Fissare il tacco con la glassa e lasciare solidificare il tutto. Decorare a piacere la suola con la pasta di zucchero. Decorare ciascun paio con le decorazioni da cospargere.