


# Dolci Coccinelle

circa 12 pezzi

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

180 g di burro ammorbidito  
160 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker  
3 uova  
360 g di farina setacciata  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
150 g di yogurt alla vaniglia

**Glassa:**

50 g di zucchero a velo  
3 c. da tè di sciroppo di lamponi  
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker

**Guarnizione:**

100 g di yogurt alla vaniglia  
2 bustine di Fissante per panna Dr. Oetker  
125 ml di panna montata

**Decorazione:**

1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker  
2 bastoncini Mikado® al cioccolato

**Preliminari:**

Preparare una teglia per muffin con gli stampini di carta.

Preriscaldare il forno:

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

**1 Pasta:**

Mescolare con il mixer il burro, lo zucchero al velo e l'aroma naturale di scorze d'arancia fino a ottenere un impasto cremoso. Aggiungere le uova una per volta. Mescolare la farina con il lievito e incorporare allo yogurt. 2 Riempire a metà gli stampi di carta nella teglia per muffin. Aggiungere le banane e i lamponi e ricoprire con l'impasto restante.

Posizionare lo stampo sul ripiano centrale del forno preriscaldato e cuocere per ca. **25 minuti**.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Lasciare raffreddare i muffin e tagliare la parte superiore di ciascun muffin. Tagliarne un terzo e metterlo da parte per creare il viso della coccinella. Utilizzare i restanti due terzi per formare le ali.

**2** **Glassa:**

Per la glassa mescolare lo zucchero al velo con lo sciroppo di lamponi e il colorante alimentare fino a ottenere la tonalità di colore desiderata. Spalmare la glassa sulle ali.

**3** **Guarnizione:**

Per la guarnizione mescolare lo yogurt con il fissante per la panna e incorporare la panna montata. Versare in una sac à poche con beccuccio da Ø 10 mm e decorare i muffin. Tagliare a metà le ali glassate e posizionarle sui muffin con i visi.

**4** **Decorazione:**

Decorare le coccinelle di muffin con il pennarello alimentare e i bastoncini di Mikado.