

# Muffin al Baileys®

circa 12 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.



## 1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

Mescolare in una ciotola il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Aggiungere i tuorli d'uovo uno alla volta sempre sbattendo. Sbattere le chiare d'uovo brevemente. Aggiungere lo zucchero a pioggia e montare a neve soda per ottenere un composto lucido. Incorporare all'impasto di burro e tuorli d'uovo. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare sul composto e incorporare. Mescolare il cacao in polvere, il caffè, il Baileys® e l'olio.

In una ciotola separata incorporare alla metà della pasta la miscela di cacao e caffè. Distribuire la pasta scura nello stampo da muffin preparato e coprire con l'impasto chiaro.

## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### 12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

### Pasta:

160 g di burro ammorbidito

80 g di zucchero a velo

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 pizzico di sale

3 tuorli d'uovo

3 chiare d'uovo

60 g di zucchero

180 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1 c. da tavola di cacao in polvere

2 c. da tavola di caffè istantaneo

4 c. da tavola di Baileys® (Irish Cream) o di panna

1 c. da tavola di olio di girasole

### Decorazione:

100 g di cioccolato bianco ammorbidito

2 c. da tavola di panna

1 c. da tavola di Baileys® (Irish Cream)

di cacao in polvere



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Lasciare raffreddare.

### 3 Decorazione:

Mescolare il cioccolato bianco, la panna e il Baileys® e spalmare sui muffin raffreddati. Spolverizzare i muffin con cacao in polvere.

