

Muffin al ribes con ciuffo di panna acidula

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 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, la marmellata di ribes, lo zucchero vanillinato, la Finesse Scorza di limone grattugiata e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova una alla volta e mescolare bene. Mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare sul composto. Aggiungere il cioccolato nero, le nocciole e il cacao in polvere e incorporare insieme alla farina. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

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 - 25 Minuti

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

100 g di burro ammorbidito

100 g di zucchero

60 g di marmellata di ribes

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

2 uova

140 g di farina

2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

60 g di cioccolato nero grattugiato

60 g di nocciole macinate

10 g di cacao in polvere

Decorazione:

di zucchero a velo

100 g di panna acidula

30 g di zucchero a velo setacciato

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

di gelatina di ribes



Dr. Oetker AG/SA

Lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Spolverizzare i muffin con lo zucchero al velo. Mescolare la panna acidula, lo zucchero al velo e il fissante e distribuire sui muffin con l'aiuto di un cucchiaio. Decorare i muffin con la gelatina di ribes.

