

# Muffin alla fragola

circa 12 pezzi



facile

Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

**Pasta:**

120 g di burro ammorbidito  
100 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker  
di Aroma limone Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
2 uova  
200 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
125 ml di yogurt alla vaniglia

**Guarnizione:**

12 fragole

**Decorazione:**

di zucchero a velo

**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, lo zucchero vanigliato, l'aroma Limone e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova uno alla volta. Mescolare la farina e il lievito in polvere e aggiungere. Aggiungere l'yogurt e mescolare bene il tutto. Distribuire la metà della pasta nello stampo da muffin preparato.

**3 Guarnizione:**

Posare una fragola su ogni muffin e premere leggermente. Coprire con l'impasto restante.



**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.

**4 Decorazione:**

Spolverizzare i muffin con lo zucchero al velo.

