

Muffin all'arancia

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:

Versare in una ciotola il burro, lo zucchero, lo zucchero vanillinato, la Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova una alla volta e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto chiaro e soffice. Setacciare la farina, il lievito in polvere e il Pudding Vaniglia sul composto e incorporare. 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 Minuti

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

di Pirottini per cupcake colorati
Dr. Oetker

Pasta:

120 g di burro ammorbidito
140 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza
d'arancia grattugiata Dr. Oetker
1 pizzico di sale
3 uova
150 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 busta di Pudding Vaniglia Dr.
Oetker

Guarnizione:

120 g di marmellata di ribes (o
gelatina)
1 busta di Pudding Vaniglia Dr.
Oetker
3 dl di succo d'arancia
1 busta di Gelatina express Dr.
Oetker
250 g di quark alla panna

Decorazione:

di marmellata di ribes
di Croccante alle nocciole Dr.
Oetker

Lasciare raffreddare. Dimezzare orizzontalmente.

3 Guarnizione:

Spennellare la marmellata o gelatina di ribes sui fondi di muffin. Mescolare il Pudding Vaniglia e il succo d'arancia e portare a ebollizione rimestando bene. Lasciare raffreddare il pudding mescolando alcune volte. Aggiungere la Gelatina express e il quark alla panna e incorporare. Mettere da parte 4 c. da t. di composto. Versare il resto in una tasca da pasticciere e disporre la guarnizione sui fondi. Posare la parte superiore dei muffin sulla guarnizione e decorare con il composto messo da parte.

4 Decorazione:

Decorare i muffin con la marmellata di ribes e il croccante di nocciole.