

# Muffin alle mandorle croccanti

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 la farina, il lievito in polvere e il Pudding Vaniglia e setacciare in una ciotola. Aggiungere successivamente il resto degli ingredienti e lavorare con lo sbattitore elettrico per ca. 3 minuti. 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 15 Minuti**

Lasciare raffreddare.

## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### 12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

### Pasta:

220 g di farina  
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker  
60 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
3 uova  
120 g di burro sciolto  
125 g di yogurt naturale  
90 g di mandorle macinate

### Decorazione:

40 g di burro sciolto  
40 g di zucchero  
120 g di mandorle a scaglie  
1 chiaro d'uovo



**3 Decorazione:**

Mescolare il tutto e distribuire sui muffin.

Cuocere ancora come indicato sopra.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 10 Minuti**

Consiglio

- Per una versione alla frutta, aggiungere all'impasto frutta a volontà. Il tempo di cottura rimane immutato.

