

Muffin alle mele con crumble

circa 12 pezzi



● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Imburrare uno stampo da muffin e infarinarlo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare in una ciotola la farina con il lievito in polvere. Aggiungere il resto degli ingredienti successivamente lavorare con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio. Stendere la pasta in ca. 3 mm di spessore e ritagliare dischetti (muffin grandi ca. 10 cm di Ø, piccoli ca. 5 cm di Ø). Distribuire i dischetti di pasta nello stampo da muffin preparato e premere leggermente il bordo verso l'alto.

3 Guarnizione:

Mescolare le mele, lo zucchero e lo zucchero vanigliato e distribuire sulla pasta.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

180 g di farina
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g di quark magro
40 ml di latte
50 ml di olio di colza
80 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

Guarnizione:

200 g di mele a pezzettini
40 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

Decorazione:

1 dl di latte
125 g di yogurt naturale
90 g di zucchero
3 uova
80 g di farina
30 g di zucchero
30 g di burro
1 pizzico di sale
di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

④ **Decorazione:**

Mescolare il latte, lo yogurt, lo zucchero e le uova e versare sulle mele.
Lavorare tutti gli ingredienti restanti e sbriciolare a mano. Cospargere il crumble sui muffin.

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