

# Muffin alle pere con banane cioccolatoate

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

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

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

**Pasta:**

200 g di farina  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
160 g di zucchero  
3 uova  
125 g di yogurt naturale  
80 g di cioccolato da cucina tritato  
3 banane cioccolatoate a pezzettini  
230 g di pere sciropate sgocciolate a dadini

**Decorazione:**

di zucchero a velo  
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

**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 la farina e il lievito in polvere. Aggiungere la Finesse Scorza di limone grattugiata, lo zucchero vanigliato, il sale, lo zucchero, le uova e l'yogurt e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico per ca. 3 minuti per ottenere un impasto liscio. Aggiungere il cioccolato da cucina, le banane cioccolatoate e le pere e incorporare brevemente. 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**



**Dr. Oetker AG/SA**

**3 Decorazione:**

Spolverizzare i muffin con lo zucchero al velo. Sciogliere la glassa scura come indicato sulla confezione. Tagliare un angolino della busta e decorare i muffin.

