

Muffin alle pere con papavero

circa 12 pezzi



Fino a 20 Min.



1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Forno preriscaldato:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare in una ciotola il burro, lo zucchero, lo zucchero vanillinato, il Williamine e il sale e sbattere a schiuma. Aggiungere le uova una alla volta sempre sbattendo. Mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare sul composto. Aggiungere l'yogurt e il papavero e incorporare brevemente. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato. Dimezzare le pere, togliere i semi e tagliare a fette sottili. Disporre di sbieco nella pasta.

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:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

140 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
3 c. da tavola di williams
1 pizzico di sale
2 uova
160 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
125 g di yogurt ai lamponi
25 g semi di papavero
2 pere mature

Decorazione:

70 g di gelatina di mele cotogne
2 c. da tavola di williams



Dr. Oetker AG/SA

3 Decorazione:

Mescolare tutto insieme e spennellare i muffin ancora caldi.

Consiglio

- Per una versione senza alcol sostituire la Williamine (acquavite) con succo di pere.

