

Muffin cicogna

12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

200 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
150 g di burro ammorbidito
2 uova
125 ml di latte
100 g di mandorle tritate

Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker
di Coloranti alimentari in rosa, viola, nero e arancione Dr. Oetker (arancione, pink)
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (blu)

1 Preliminari:

Preparare una teglia per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta, diversi stampini rotondi (Ø 7 cm, Ø 4cm, Ø 3.5 cm, Ø 2 cm e Ø 1 cm), un piccolo stampino a forma di goccia

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare farina e lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore a bassa velocità per poco tempo e successivamente alla velocità massima per 1-2 minuti, fino a ottenere un composto liscio.

Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiari e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Lavorare un pezzo di pasta di zucchero bianca fino a renderla morbida, quindi stenderla su un grande foglio di pellicola trasparente (2-3 mm). Con lo stampino rotondo o un bicchiere (ca. Ø 7 cm) ritagliare 12 dischi. Con lo stampino da Ø 2 cm ritagliare 12 dischi per la testa e applicarli con un po' di scrittura decorativa ai dischi grandi. Tagliare delle striscioline sottili per il collo e fissarle.

Per il becco colorare un po' di pasta di zucchero bianca con parte del colorante alimentare arancione e stenderla. Utilizzando lo stampino piccolo (Ø 4 cm), ritagliare altri 6 dischi e ritagliare con un coltello due nasi per ciascun disco.

Per i fagotti delle cicogne prendere un pezzo di pasta di zucchero e colorarlo di blu e rosa. Stendere separatamente i pezzi di pasta di zucchero bianco, rosa e blu fino a ottenere uno strato sottile. Con lo stampino da Ø 3,5 cm ritagliare 4 dischi e tagliarli nuovamente con lo stesso stampino per creare degli ovali. Con lo stampino a forma di goccia ritagliare un'apertura in alto. Utilizzare le gocce come estremità dei fagotti. Con lo stampino da Ø 1 cm ritagliare 12 cerchi e utilizzarli come nodo. Fissare il tutto.

Distribuire sui muffin un po' di scrittura decorativa e fissare tutta la decorazione. Con la scrittura decorativa scura disegnare un occhio ciascuno.