

Muffin coi gufi

12 pezzi

 medio

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Preparare: una teglia per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta, dei stampini rotondi Copertura: Ø 6,5 cm, corpo: Ø 4,5 cm, zampe: Ø 1.5 cm, occhi: beccuccio rotondo Ø 9mm

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare farina e lievito. Aggiungere gli altri ingredienti, tranne i lamponi e lavorare con lo sbattitore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un composto liscio, abbastanza viscoso. Quindi incorporare i lamponi. Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiai.

Ingredienti:

Pasta:

200 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
125 g di burro ammorbidito
3 c. da tavola di latte
3 uova
100 g di lamponi

Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker
1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker di cacao in polvere di zucchero a velo
1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20 minuti.

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 su una griglia.

3 Decorazione:

Preparare la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione e spennellare i muffin con uno strato sottile (per impedire che la pasta di zucchero si inumidisca). Per la decorazione, stendere la pasta di zucchero bianca con un po' di zucchero a velo (o tra due strati di pellicola trasparente) fino a ottenere una sfoglia di 2 mm. Ritagliare 12 cerchi (Ø 6,5 cm) e posizionarli sui muffin. Ritagliare dalla pasta di zucchero bianca 12 becchi e alcuni occhi (Ø 9mm). Mescolare un po' di pasta di zucchero bianca col cacao in polvere e stenderla fino a ottenere uno strato sottile. Ricavare alcuni corpicini (Ø 4,5 cm) e dare a ciascuno una forma ovale, da utilizzare per le ali. Per le zampe, ritagliare dei cerchi (Ø 1,5 cm) e dividerli a metà. Ripetere la stessa procedura con la pasta di zucchero rossa e verde finché tutti i gufi non avranno una decorazione variopinta. Fissare il tutto con la scrittura decorativa e disegnare le pupille con la scrittura scura. Modellare dei rami con la pasta di zucchero rimasta.