

Muffin con frutta secca

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



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 il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero grezzo, lo zucchero vanillinato, l'aroma Rum, il cioccolato nero e la Nutella® e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova uno alla volta. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il Pudding Cioccolato e setacciare sul composto. Aggiungere l'yogurt alla vaniglia, la frutta secca mista e la miscela di noci e incorporare con la farina al composto. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

150 g di burro ammorbidito
40 g di zucchero a velo
80 g di zucchero grezzo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
di Aroma rum Dr. Oetker
60 g di cioccolato nero sciolto
20 g di Nutella®
3 uova
160 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 busta di Pudding Cioccolato Dr. Oetker
100 g di yogurt alla vaniglia
80 g di frutta mista secca
80 g di noci tritate

Decorazione:

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
di frutta mista secca



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Sciogliere la Glassa scura come indicato sulla confezione e distribuire sui muffin. Decorare con la frutta secca mista.

