

# 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 una 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.

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**

## 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**

Lasciare raffreddare.

**3 Decorazione:**

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

