

Muffin con gonnellina

12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

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

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker
100 g di burro ammorbidito
2 uova
1 dl di latte

Decorazione:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker
12 marshmallows
di granella di zucchero
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

1 Preliminari:

Preparare uno stampo per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta, 12 stuzzicadenti, altri 12 stampini di carta

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Preparare la base seguendo le istruzioni sulla confezione. Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiari e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano più basso del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Togliere dagli stampini. Tagliare uno strato il più possibile sottile dalla parte superiore dei muffin, in modo da ottenere una superficie regolare. Girare i muffin e coprirli ciascuno con uno stampino di carta.

3 Decorazione:

Preparare la glassa seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Infilzare i marshmallow sugli stuzzicadenti. Immergerli per 1/3 nella glassa, cospargerli con di granella di zucchero e infilarli sui muffin. Disegnare occhi e bocca con la scrittura decorativa.

Tip from the Test Kitchen

- Je nach Farbwahl der Haarfarbe reicht evtl. 1 Streudekor.