


# Muffin con punto rosso

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 in una ciotola il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, la Finesse Scorza di limone grattugiata e il sale e sbattere a schiuma. Aggiungere le uova uno alla volta e sbattere bene il tutto. Mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare sul composto. Aggiungere l'yogurt e incorporare con la farina al composto. Distribuire la metà della pasta nello stampo da muffin preparato. Spalmare la marmellata sulla pasta e coprire con la pasta restante.

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

120 g di zucchero a velo

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

2 bustine di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

4 uova

160 g di farina

2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

125 g di yogurt naturale

150 g di marmellata di ciliegie

### Decorazione:

150 g di zucchero a velo

2 c. da tavola di succo di limone  
di marmellata di ciliegie



**Dr. Oetker AG/SA**

Lasciare raffreddare.

**3 Decorazione:**

Mescolare lo zucchero al velo con il succo di limone e spennellare sui muffin lasciando libero il centro. Con l'aiuto di un cucchiaino disporre un punto di marmellata sul centro di ogni muffin.

