

# Muffin con talpe

circa 12 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

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

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake al «Cioccolato» Dr.

Oetker

100 g di burro

2 uova

1 dl di latte

**Ripieno:**

2 banane

2 dl di panna

1 bustina di Fissante per panna Dr.

Oetker

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.

Oetker

30 g di Truciolì di cioccolato fondente

Dr. Oetker

**Decorazione:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero colorata 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.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Preparare l'impasto seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, distribuirlo uniformemente negli stampi per muffin e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20 minuti.

**Forno tradizionale: 180 °C****Aria calda: 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Lasciare raffreddare. Staccare dagli stampi e tagliare orizzontalmente la parte superiore di ciascun muffin. Sbriciolare finemente le parti tagliate in una terrina.

**3 Ripieno:**

Per il ripieno, sbucciare le banane e tagliarle in dodici fettine spesse 1 cm. Ridurre in purea le banane rimaste. Disporre una fettina di banana su ciascun muffin. Montare la panna con il fissante e lo zucchero vanillinato. Incorporare alla panna la purea di banane e i trucioli di cioccolato. Distribuire la crema sui muffin formando una cupola e ricoprirla con le briciole. Riporre in frigorifero.

**4 Decorazione:**

Per decorare, tagliare la pasta di zucchero nera in 12 pezzi delle stesse dimensioni. Tagliare  $\frac{1}{3}$  di ogni pezzo per le zampette e mettere da parte. Formare le testoline: prima rotonde, poi dando loro la forma a goccia. Con uno stuzzicadenti fare dei fori per gli occhi. Formare 12 piccoli rotoli e piegarli: diventeranno le zampette. Fissare le testoline alle zampette con la scrittura decorativa. Mescolare un po' di pasta di zucchero gialla con poca pasta rossa per darle il colore marrone. Formare 12 palline piccolissime per i nasi e 24 piccole per le manine. Incidere le dita col dorso di un coltello. Fissare tutti gli elementi con la scrittura decorativa. Schiacciare la pasta di zucchero verde facendola passare per un colino o uno spremiaglio e distribuirla sui muffin per formare il prato.