

# Muffin coniglio

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

1 miscela per torte Muffin Dr. Oetker  
1 dl di latte  
125 g di burro ammorbidito  
2 uova  
12 cioccolatini

**Decorazione:**

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker  
di Decorazioni da cospargere Party  
Mix Dr. Oetker  
2 pacchetti di Marzapane da cuocere  
Dr. Oetker  
di cacao in polvere

**1 Preliminari:**

Foderare uno stampo da 12 muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Preparare:**

Preparare la pasta come indicato sulla confezione. Riempire i pirottini di carta con la metà dell'impasto. Disporre una pralina in ogni muffin e premere leggermente. Coprire con la pasta restante.

Cuocere nel forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

**3 Decorazione:**

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione e spalmarla sui dolci ancora caldi. Cospargere con Decor.

Formare coniglietti di marzapane. Per i coniglietti marrone, incorporare un po' di cacao al marzapane. Formare gli occhi e il muso. Adagiare i coniglietti sui muffin.

