

Muffin del pomeriggio

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, la Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia, lo zucchero vanigliato e il sale in una ciotola e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova uno alla volta. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il Pudding Vaniglia e setacciare sul composto. Aggiungere il sciroppo d'arancia e le nocciole macinate tostate e mescolare bene il tutto. Distribuire la metà dell'impasto nello stampo da muffin preparato.

3 Guarnizione:

Metterne i biscotti uno al centro di ogni muffin e coprire con la pasta restante.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

150 g di burro ammorbidito

170 g di zucchero

2 bustine di Finesse Scorza

d'arancia grattugiata Dr. Oetker

1 bustina di Zucchero vanigliato

Bourbon Dr. Oetker

1 pizzico di sale

3 uova

300 g di farina

di Lievito Dr. Oetker

1 busta di Pudding Vaniglia Dr.

Oetker

2 c. da tavola di sciroppo

d'arancia

150 g di nocciole macinate

tostate

Guarnizione:

12 biscotti rotondi ripieni di

marmellata e coperto di

cioccolato (p.e. LU Pim'S)

Decorazione:

100 g di zucchero a velo

2 c. da tavola di succo d'arancia



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti

Lasciare raffreddare.

4 Decorazione:

Mescolare lo zucchero al velo e il succo d'arancia e spalmare sui muffin ancora caldi.

