


# Muffin imbevuti al mango

12 pezzi

 medio Fino a 35 Min.

## 1 Preparazione:

Ungere uno stampo per 12 muffin.

## 2 Pasta:

Mescolare in una ciotola la farina con il lievito secco. Aggiungere gli altri ingredienti e lavorare il tutto finché la pasta forma bollicine. Distribuire la pasta nella placca da muffin o negli stampini individuali. Lasciare lievitare a temperatura ambiente finché la pasta raddoppia di volume.

Preriscaldare il forno

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

Cuocere i muffin nella parte media del forno per ca. 20 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Lasciarli raffreddare un istante e sformarli su una gratella.

## Ingredienti:

### Teglia per muffin (da 12):

12 Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

### Pasta:

200 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
0.25 c. da tè di sale  
3 c. da tavola di zucchero  
50 g di burro ammorbidito  
1 dl di latte tiepido  
2 c. da tavola di succo di frutto d.passione  
1 uovox

### Per bagnare:

2 dl di succo di frutto d.passione  
1 dl d'acqua  
4 c. da tavola di miele di fiori  
3 c. da tavola di rum  
1 mangos

### Per guarnire:

2 dl di panna  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

**3 Per bagnare:**

Cuocere uno sciroppo con gli ingredienti indicati (tranne il mango) e lasciare raffreddare un istante. Sbucciare il mango, tagliarlo a fettine, disporle nello sciroppo e lasciare macerare un attimo. Togliere le fettine di mango dallo sciroppo e metterle da parte. Versare la metà dello sciroppo nello stampo da muffin (o negli stampini individuali) e mettervi i muffin ancora caldi. Bagnare i muffin con lo sciroppo rimanente. I muffin sono ben imbevuti dopo ca. 15 minuti.

**4 Per guarnire:**

Sbattere a schiuma soffice la panna con lo zucchero vanillinato (a volontà). Distribuire una noce di panna su ogni muffin e guarnire con le fettine di mango.