

Muffin innevati

circa 12 pezzi



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:

Mettere il burro, lo zucchero, la Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia, l'aroma Rum, lo zucchero vanillinato, il sale e la glassa scura in una ciotola e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova uno alla volta. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare e incorporare.

Distribuire la metà della pasta nello stampo da muffin preparato. Prelevare le arance i filetti e distribuirli sui muffin. Distribuire sopra l'impasto restante.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

Dr. Oetker Papierbackförmchen
"Winter"

Pasta:

100 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia
grattugiata Dr. Oetker
di Aroma rum Dr. Oetker
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.
Oetker
1 pizzico di sale
1 busta di Glassa scura Dr. Oetker
liquida
2 uova
180 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
2 arance

Decorazione:

2.5 dl di panna
3 c. da tavola di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.
Oetker
1 bustina di Fissante per panna Dr.
Oetker



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: 20 - 25 Minuti

Lasciare raffreddare.

3 Decorazione:

Mescolare tutto insieme e sbattere per montare la panna. Decorare i muffin freddi.

Consiglio

- Raccogliere il succo d'arancia prelevando i filetti. Aggiungere un po' di zucchero al velo e bagnare i muffin prima di decorarli.

