

# Muffin marmorizzati

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:

Versare in una ciotola il burro, il quark magro, lo zucchero, la Finesse Scorza di limone grattugiata e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Aggiungere i tuorli d'uovo uno alla volta e sbattere per ottenere un composto chiaro. Montare le chiare d'uovo a neve soda. Versare lo zucchero a pioggia e sbattere per ottenere un composto lucido. Mescolare la farina, il lievito in polvere e il Pudding Vaniglia, setacciare sul composto e incorporare. Incorporare il latte brevemente. Mescolare il cacao in polvere e l'olio di colza insieme e incorporare a un terzo dell'impasto.

Distribuire la pasta chiara nello stampo da muffin preparato. Versare sopra la pasta scura. Passare due volte una forchetta attraverso la pasta per ottenere un effetto marmorizzato.

## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### 12 pirottini di carta:

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

### Pasta:

80 g di burro ammorbidito

70 g di quark magro

70 g di zucchero

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

3 tuorli d'uovo

3 chiare d'uovo

70 g di zucchero

70 g di farina

2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker

75 ml di latte

2 c. da tavola di cacao in polvere

2 c. da tavola di olio di colza



**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 25 Minuti**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53