

Muffin mummia spaventosi

circa 12 pezzi



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****per una teglia per muffin (per 12):**

12 Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Impasto:

225 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker , rasi
150 g di zucchero
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon del Madagascar Dr. Oetker
150 g di panna acidula
100 ml di olio di girasole
2 uova

Decorazione:

circa 1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker di Epifin Dr. Oetker
24 occhi di zucchero
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker (weiss)

1 Preliminari:

Collocare gli stampini in una teglia per muffin. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****Tempo di cottura****2 Impasto:**

In una terrina, mescolare la farina con il lievito. Aggiungere lo zucchero e la pasta di vaniglia. Aggiungere come ultimi ingredienti la panna acidula, l'olio e le uova e mescolare il tutto con lo sbattitore fino a ottenere un impasto omogeneo.

Distribuire l'impasto negli stampini con l'aiuto di due cucchiari.
Cuocere nel forno preriscaldato.

Tempo di cottura: circa 25 Minuti**3 Togliere i muffin dalla teglia e farli raffreddare su una griglia.**

4 Decorazione:

Lavorare delicatamente con le mani la pasta di zucchero bianca.
Cospargere il piano di lavoro con un po' di Epifin e stendere la pasta di zucchero. Tagliare la pasta di zucchero in strisce dello spessore di ca. 1 cm. Posizionarle sui muffin in modo sfalsato, in modo da lasciare piccoli spazi per gli occhi di zucchero.

Con un coltello rimuovere la pasta di zucchero in eccesso. Lavorare di nuovo la pasta recuperata per formare altre strisce.

Al termine, incollare gli occhi di zucchero sui muffin con un po' di scrittura decorativa bianca.