

Muffin per la Festa della mamma

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Per lo stampo da muffin (per 12 muffin):**

12 Stampini di carta per muffin Dr. Oetker (incluso nella miscela)

Pasta:

1 pacchetto di Muffin Dr. Oetker
1 dl di latte
125 g di burro o di margarina
2 uova

Decorazione:

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker
1 c. da tè d'acqua
25 g di zucchero a velo

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con degli stampini di carta e preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Pasta:**

Versare la miscela in una terrina e aggiungere il burro (o la margarina), il latte e le uova. Mescolare il tutto con uno sbattitore (fruste) alla velocità massima per circa 2 min. o con una frusta fino a ottenere un composto liscio.

Incorporare completamente le gocce di cioccolato (allegate alla miscela). Distribuire l'impasto negli stampini con l'aiuto di due cucchiaini. Inserire la teglia nel forno.

Tempo di cottura: circa 20 Minuti**3** Togliere i muffin dalla teglia e lasciarli raffreddare negli stampini su una griglia.

4 Decorazione:

Stendere la pasta di zucchero e ricavare circa 12 cerchi utilizzando uno stampino tondo (Ø 7 cm) con bordo dentellato. Posizionare i cerchi e premerli leggermente. Decorare i cerchi effettuando dei piccoli fori sul bordo con l'aiuto di uno stuzzicadenti.

Mescolare 25 g di zucchero al velo con dell'acqua fino a ottenere una glassa densa e tingere di rosa con il colorante alimentare rosso. Versare la glassa in un sac à poche e distribuirlo su cinque muffin scrivendo le lettere «M-A-M-M-A». Disegnare su alcuni muffin una linea per il festone di bandierine.

Suddividere la pasta da zucchero restante in 3 parti. Tingerla con 3 diverse tonalità di rosa utilizzando il colorante alimentare. Se necessario, aggiungere un po' di zucchero al velo. Stendere una parte della pasta in un sacchetto da congelatore aperto fino a ottenere una sfoglia sottile. Ricavare delle piccole bandierine e posizionarle sotto la linea disegnata.

Utilizzare la pasta restante per formare fili non troppo sottili, premerli e arrotolarli a chiocciola ottenendo delle roselline. Posizionare le roselline sui muffin.

Consiglio

- Guarnire a piacere con altre decorazioni da cospargere.
- Servire i muffin in stampini di carta colorati.