


Muffin pinguino

circa 12 pezzi



facile

 Fino a 40 Min.

1 Preliminari:

Preparare una teglia per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta. Per 12 pezzi.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti per la pasta restanti e lavorare con il mixer, inizialmente a velocità minima per poco tempo e poi a velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio.

Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiaini e cuocere per ca. 25 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta:

200 g di farina
3 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
25 g di cacao in polvere
150 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
150 g di burro ammorbidito
80 ml di latte
3 uova

Decorazione:

1 chiaro d'uovo
di zucchero a velo
di Choco Mix Decor da cospargere Dr. Oetker
1 di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker gialla
di Truciolini di cioccolato fondente Dr. Oetker



Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

3 Decorazione:

Utilizzare il mixer per montare la chiara d'uovo con lo zucchero a velo, fino a ottenere un composto compatto. Quindi versare il composto in una sac à poche e disegnare gli occhi e il corpo. Posizionare delle palline di cioccolato al posto degli occhi. Con il pennarello alimentare giallo disegnare il becco e le zampe. Mettere il resto della glassa sui bordi del muffin e cospargere con dei trucioli di cioccolato.

