

Muffin vanigliati con lamponi

circa 12 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta:**

170 g di farina
4 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g di quark magro
40 ml di latte
40 ml di olio di colza
75 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale

Guarnizione:

1 c. da tavola di miele
60 g di zucchero
80 ml di panna
70 g di mandorle a scaglie

Ripieno:

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker
2.5 dl di latte
1 dl di panna
di Fissante per panna Dr. Oetker
125 g di lamponi

1 Preliminari:

Ungere e infarinare uno stampo da muffin.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare in una ciotola. Aggiungere successivamente il resto degli ingredienti e lavorare con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto omogeneo. Formare un rotolo di pasta e dividerlo in 12 porzioni uguali. Distribuire le porzioni nello stampo preparato e premere leggermente.

3 Guarnizione:

Mescolare in un pentolino il miele, lo zucchero e la panna e portare a ebollizione sempre rimestando per sciogliere lo zucchero. Incorporare le mandorle e distribuire il tutto sulla pasta da muffin.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere i muffin nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti

Lasciare raffreddare e dimezzare ogni muffin orizzontalmente.

4 Ripieno:

Preparare la Crema Pasticciera come indicato sulla confezione. Mescolare e montare la panna con fissante. Incorporare al composto. Distribuire la guarnizione sui fondi dei muffin. Distribuire i lamponi sulla guarnizione e coprire con la parte superiore dei muffin.

Consiglio

- Sostituire i lamponi con altre bacche a volontà.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53