

# Piccoli panpepati

circa 12 pezzi



medio

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Preliminari:**

100 g di cioccolato fondente

**Pasta:**

100 g di burro

3 c. da tavola di miele liquido

75 g di zucchero a velo setacciato

3 uova

75 g di farina

1 c. da tavola di spezie per panpepato

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

**Glassa:**

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

**Decorazione:**

mandorle mondiate

di zucchero

12 ciliege candite

**1 Preliminari:**

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin.

Tritare il cioccolato a pezzettini. Farlo sciogliere a bagnomaria a fuoco medio rimestando per ottenere un composto denso. Lasciare raffreddare.

Preriscaldare il forno:

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

Per la pasta, lavorare il burro a crema con lo sbattitore elettrico alla velocità massima. Aggiungere a poco a poco il miele e lo zucchero al velo e sbattere per ottenere un composto omogeneo. Incorporare le uova una alla volta (sbattendo ogni uovo per 1/2 minuto). Setacciare la farina, le spezie e il lievito in polvere e incorporarli a poco a poco a velocità media. Aggiungere per ultimo il cioccolato sciolto.



**Dr. Oetker AG/SA**

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato e cuocere nella parte inferiore del forno per ca. 25 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Lasciare raffreddare i panpepati su una gratella.

### 3 Glassa:

Scaldare la glassa come indicato sulla confezione. Spennellare i panpepati con la glassa e decorarli immediatamente con mezza mandorle e ciliegie candite rotolate nello zucchero. Lasciarli asciugare.

