

# Pink Flamingo Cupcakes

12 pezzi



un po' più difficile

● ● Fino a 90 Min.

**Ingredienti:****Per la preparazione:**

1 pacchetto di Pasta di zucchero bianca Dr. Oetker  
di zucchero a velo

**Impasto:**

4 uova  
circa 200 g di burro o di margarina ammorbidito  
150 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
200 g di farina  
di Lievito Dr. Oetker  
circa 50 g mirtilli , lavati e asciutti

**Decorazione:**

di marmellata di albicocche  
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker

**1 Per la preparazione:**

Si consiglia di preparare le teste e le ali con almeno un giorno di anticipo!

Due volte 100 g di fondente decorativo colorare ciascuno con una diversa tonalità di rosa. Tagliare da ciascun pezzo di pasta di zucchero una quantità pari a circa due terzi, avvolgere bene le parti ottenute nella pellicola trasparente e metterle da parte. Mescolare la pasta di zucchero rosa con lo zucchero velo, lavorarla fino a renderla morbida e formare un rotolo lungo e sottile. Mettere da parte un pezzo di pasta di zucchero per preparare le ali. Tagliare il rotolo in 3 segmenti della stessa lunghezza e piegare le parti ottenute in modo da formare il collo e la testa. Infilare delicatamente uno stuzzicadenti precedentemente diviso a metà e lasciare asciugare. Stendere la pasta messa da parte per le ali e ricavare pezzi allungati a forma di goccia con un coltello ben affilato o uno stampino a forma di fiore. Lasciare asciugare bene. Ripetere la stessa procedura con l'altro colore in modo da ottenere 12 colli e 24 ali alla fine. Quindi, formare dei piccoli becchi con un po' di pasta di zucchero bianca a fissarli sulla parte anteriore del collo servendosi della scrittura decorativa. Dopodiché disegnare la struttura del becco e gli occhi. Lasciare asciugare bene il tutto.

**2 Preliminari:**

Preparare una teglia per muffin con 12 stampini di carta.



Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: 200 °C**

**Aria calda: 180 °C**

### 3 Impasto:

Montare le uova con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso e metterlo da parte. Montare la margarina o il burro, lo zucchero e lo zucchero vanillinato in una terrina a parte. Aggiungere poco alla volta il composto di uova e continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza morbida. Mescolare farina e lievito e setacciare il tutto sul composto. Amalgamare brevemente fino a ottenere un composto liscio.

Quindi aggiungere i mirtilli. Con l'aiuto di due cucchiai, distribuire l'impasto in stampini di carta.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

**Forno tradizionale: 200 °C**

**Aria calda: 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Far raffreddare gli uccellini e spennarli con un po' di marmellata di albicocche.

### 4 Decorazione:

Stendere il resto della pasta di zucchero per la decorazione e ricavare dei cerchi di dimensioni adeguate. Posizionarli sugli uccellini e livellarli. Incidere due fessure sui lati di ogni uccellino e infilare le ali preparate in precedenza. Posizionare le teste sui cupcake poco prima di servire. Qualora le teste fossero troppo pesanti, possono essere anche solo appoggiate o adagiate sugli uccellini.

**Importante:** non dimenticare di rimuovere gli stuzzicadenti o di segnalarne la presenza!

