


Ricci di muffin

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Moule à muffins:****Pasta:**

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake al «Cioccolato» Dr. Oetker
100 g di burro
2 uova
1 dl di latte

Guarnizione:

3 mele di media grandezza
1 dl d'acqua
1 c. da tavola di zucchero
30 g di burro

Decorazione:

1.5 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
100 g di yogurt naturale
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
30 g di zucchero a velo di Decorazioni da cospargere Fancy Mix Dr. Oetker

1 Preliminari:

Preparare una teglia per muffin con gli stampini di carta.

Preriscaldare il forno:

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

2 Pasta:

Preparare l'impasto seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, distribuirlo uniformemente negli stampi per muffin e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. **20 minuti**.

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Lasciare raffreddare.

③ **Guarnizione:**

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle in quattro pezzi. Far bollire l'acqua, lo zucchero e il burro, aggiungere le mele e cuocerle per ca. **10 minuti**, coperte senza farle ammorbidire troppo. Scolare e lasciar raffreddare.

④ **Decorazione:**

Montare la panna con il fissante per panna. Incorporare delicatamente lo yogurt, lo zucchero vanillinato e lo zucchero al velo. Tagliare i muffin in orizzontale e sbriciolare finemente le parti tagliate all'interno di una terrina. Posizionare un quarto di mela su ciascun muffin in modo che la punta spunti da un lato come a formare il naso. Ricoprire la mela con il composto di panna e yogurt in modo da formare un riccio. Cospargere il corpo del riccio con le briciole, infilare i bastoncini di mandorle per formare le spine e aggiungere le perle per formare occhi e naso.