

# Simpatici muffin a forma di ape

12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Pasta:**

150 g di farina  
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
1 c. da tavola di cacao in polvere  
75 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
125 g di burro  
2 uova  
4 c. da tavola di latte  
1 pacchetto di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker

**Decorazione:**

di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker  
1 pacchetto di Scritture decorative Glamour Dr. Oetker Smarties®  
di mandorle a scaglie

**1 Preliminari:**

Preparare uno stampo per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Pasta:**

In una terrina, mescolare la farina e il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Poi incorporare i Chunks al cioccolato.



Distribuire l'impasto nei 12 stampini di carta con l'aiuto di due cucchiari e cuocere per ca. 20 minuti sul ripiano più basso del forno preriscaldato.

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

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

### 3 Decorazione:

Lavorare bene la scrittura decorativa gialla e scura e tracciare delle righe sui muffin, alternando i due colori. Con un po' di scrittura decorativa incollare gli Smarties® per formare gli occhi e disegnare le pupille con la scrittura decorativa scura. Infilare le scaglie di mandorle nei muffin per formare le ali, avendo cura di incidere prima dei piccoli tagli con un coltello.

