

# Tortine al quark con amarene

circa 12 pezzi



medio

Fino a 20 Min.

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

175 g di amarene (scatola)

**Pasta:**

250 g di farina

1 c. da tavola di Lievito Dr. Oetker

1 busta di Pudding Vaniglia Dr.

Oetker

100 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr.

Oetker

2 uova

75 g di burro ammorbidito

1 dl di latte

125 g di quark magro

**Glassa:**

75 g di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Ungere e infarinare uno stampo da 12 muffin o foderarlo con stampini di carta.

Sgocciolare le amarene in un colino e raccogliere il succo.

Preriscaldare il forno:

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

Per la pasta, setacciare in una terrina la farina, il lievito in polvere e la polvere per budino. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanillinato, le uova, il burro, il latte e il quark. Lavorare gli ingredienti con lo sbattitore elettrico, prima un istante alla velocità minima, poi per ca. 2 minuti alla velocità massima per ottenere un impasto omogeneo.

Versare la pasta nello stampo da muffin preparato, livellarla e guarnirla con amarene.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuocere le tortine nella parte inferiore del forno per ca.25 minuti. Lasciarle riposare ancora per 10 minuti nello stampo, sformarle e lasciarle raffreddare completamente su una gratella.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

### 3 Glassa:

Per la glassa, mescolare lo zucchero al velo con un cucchiaino da tavola di succo di amarene. Versare la glassa in un cornetto di carta, ritagliare un angolo e disporre una trama sottile di glassa sulle tortine. Lasciare asciugare.

