



Muffins con nata y fresa

12 raciones



Nivel fácil

hasta 55 Min.

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo). Ventilación: 160°C. Gas: posición 2 - 3.
- 2 Colocar los 12 moldes de papel sobre la bandeja de magdalenas.

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada para muffins en un recipiente seco.
- 4 Añadir la leche, los huevos, el azúcar vainillado, la mantequilla o margarina a temperatura ambiente y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad. Reservar las pepitas de chocolate para otra ocasión.
- 5 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes.

Horneado:

- 6 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox 18 - 20 minutos.
- 7 Después de hornear dejar enfriar los muffins 20 minutos antes de decorar.

La decoración:

- 8 Montar la nata con el Natafix, la mermelada y el azúcar vainillado con una batidora eléctrica hasta obtener una textura espesa.
- 9 Decorar los muffins con la crema utilizando una manga pastelera.

Instrucciones:

Utensilios:

Para un resultado perfecto colocar los moldes en una bandeja de magdalenas.

cazo

batidora eléctrica con varillas metálicas

bol

bandeja del horno

Para la masa:

Preparado para Muffins Dr. Oetker

125 g mantequilla o margarina

2 huevos

75 ml agua o leche

1 cda de Azúcar vainillado

Para la decoración:

250 ml nata para montar

1 sobre de Natafix Dr. Oetker

2 - 3 cdas de mermelada de fresa (unos 120g)

1 bote de Decomagia Rosa Dr. Oetker



©Dr. Oetker Ibérica S.A. · 08028 Barcelona - España · www.oetker.es E-Mail: servicio.consumidor@oetker.es · Tel:

902886322



- 10 Guardar los cupcakes con la nata en la nevera y espolvorear con Decomagia Rosa antes de servir.

