



Muffins con piruletas huevo

12 raciones



Nivel medio

● hasta 60 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 del horno.

Preparación de la masa:

- 3 Muffins: Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada para muffins en un recipiente seco.
- 4 Añadir la leche, los huevos, la mantequilla o margarina a temperatura ambiente y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad.
- 5 Añadir la mitad de las pepitas y remover.
- 6 Galletas: En un bol, introducir la mantequilla reblandecida, el azúcar, el azúcar vainillado, el huevo y la harina poco a poco y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
Rodillo
1 hoja de papel sulfurizado (de horno)

Para la masa:

1 paquete de preparado para Muffins Dr. Oetker
125 g mantequilla o margarina a temperatura ambiente
2 huevos
75 ml leche

Para las galletas:

125 g mantequilla o margarina a temperatura ambiente
75 g azúcar
1 huevo pequeño
1 cucharadita de Azúcar vainillado
250 g harina tamizada

Para la decoración:

1 paquete de Fondant de azúcar Dr. Oetker
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker
1 paquete de Lápices Pasteleros sabor Chocolate Dr. Oetker





- 7 Dejar reposar en la nevera envuelta en papel film unos 30 minutos.
- 8 Estirar la masa a 5 mm. y cortar pequeños discos en forma de huevo.
- 9 Colocar sobre la placa de horno cubierta de papel sulfurizado y clavar un pequeño palo de madera.

Horneado:

- 10 Muffins: Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes y repartir encima el resto de las pepitas de chocolate.
- 11 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 18 - 20 minutos.
- 12 Galletas: Cocer en el horno precalentado a 180º C entre 15 y 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.
- 13 Después de hornear dejar enfriar los cupcakes 10 minutos antes de decorar.

La decoración:

- 14 Cubrir las galletas con un fino disco de fondant ligeramente húmedo por la parte inferior y decorar con los lápices pasteleros al gusto. Clavar en las muffins.

Extras:

Para decorar los huevos con bonitas cenefas hemos utilizado los Lápices Pasteleros Dr. Oetker. Pero además hemos pintado con ellos los moldes de papel rizado que vienen con los muffins. ¿Cómo? Muy fácil. Pon un poco de color del lápiz pastelero sobre un papel, unta un pincel y decora los moldes con unas rayas anchas.

Tip from the Test Kitchen

- Para decorar los huevos con bonitas cenefas hemos utilizado los Lápices Pasteleros Dr. Oetker. Pero además hemos pintado con ellos los moldes de papel rizado que vienen con los muffins. ¿Cómo? Muy fácil. Pon un poco de color del lápiz pastelero sobre un papel, unta un pincel y decora los moldes con unas rayas anchas.

