



Muffins isla del tesoro

12 raciones



Nivel fácil

hasta 35 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno

Para la masa:

Preparado para Muffins Dr. Oetker
150 ml aceite de girasol o de oliva
2 huevos
100 ml leche
2 cucharaditas de Aroma de Vainilla Dr. Oetker

Para la decoración:

100 g azúcar glas
0.5 claras de huevo (unos 20 gr)
1 cucharadita de zumo de limón
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

Antes de empezar:

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

Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 4 Añadir el aceite, los huevos, la leche y la vainilla y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad.
- 5 Añadir las pepitas de chocolate del preparado para Muffins y remover.

Horneado:





- 6 Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 24 moldes mini.
- 7 Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 14-16 minutos.
- 8 Después de hornear, dejar enfriar los muffins 10 minutos.

La decoración:

- 9 Mezclar el azúcar glas con la clara de huevo, el zumo de limón y unas gotas de colorante rojo para preparar un glaseado.
- 10 Verter un poco de la glasa por encima de los muffins y decorar con los toppers.

