

MUFFINS DA LA MIEUR



LAS INGREDIENZAS PER 12 MUFFINS

MUFFINS

- 2 scadiolas farina
- 1 scadiola zutger
- 2 ovs
- ½ scadiola ieli
- ½ pac pulvra da levon
- 1 pac tochins da tschigulatta
- furmas da muffins

CREMA DA PAINTG

- 250g paintg
- 1 tp extract da vaniglia
- 300g pulvra da zutger
- 3 tg latg
- colurs da vivondas (oransch)

DECORAZIUN

- 24 Oreos (per las ureglias)
- 24 tgiradents



TIPS & TRICS

La mieur pudais vus crear cun tge fritgs che vus vulais u che voss uffants han il pli gugent (p.ex. oranschas, bananas, farbuns).

PASS PER PASS

MUFFINS

- 1 Prestgaurar il furnel sin 180°C.
- 2 Truschar tut las ingrediencias en ina cuppa.
- 3 Emplenir las furmas da muffins cun la pasta.
- 4 Coier per ca. 20 minutas.
- 5 A la fin prender ora dal furnel e laschar sfradentar.

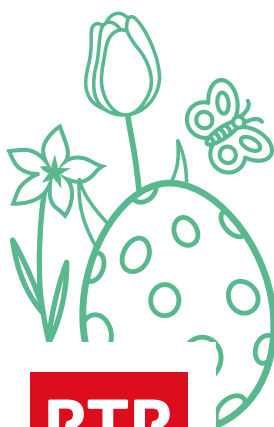
CREMA DA PAINTG

- 1 Truschar il paintg cun il scuot electric.
- 2 Dar vitiers la pulvra da zutger (plaun plaunet).

- 3 Agiuntar l'extract da vaniglia ed il latg.
- 4 A la fin anc dar vitiers la color e truschar per l'ultima giada.
- 5 Metter la crema da paintg en in satget da squittar.
- 6 Decorar ils muffins cun la crema.

DECORAZIUN

- 1 Metter ils tgiradents en ils Oreos.
- 2 Cun agid dals tgiradents pon ins fixar las ureglias vi dal muffin.
- 3 Per ils barbis da la mieur pon ins colorar la crema da paintg en nair cun agid d'in tgiradents.



RTR