

Muffini s ukrasnim leptirićima

Muffini od tijesta Sve-u-1 ukrašeni s Fondantom

oko 12 komada



uspjeva lako



up to 40 Min.



Sastojci:

Pripremite za ukrašavanje:

2 pakiranja Dr. Oetker Fondant Dekor bijeli

Dr. Oetker Original Gustin fini jestivi škrob

Tijesto „Sve-u-1“:

200 g glatkog brašna

2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

125 g mekog maslaca

3 žlice mlijeka

3 jaja (veličine M)

1 Pripremite za ukrašavanje:

Na radnoj površini koju ste posuli jestivim škrobom izvaljajte fondant na debljinu od cca. 3 mm i izrežite 12 ploški (cca. 6 cm Ø). Tupom stranom noža utisnite uzorak u ploške. Ploške prekrijite prozirnom folijom za čuvanje svježine i do ukrašavanja stavite sa strane.

2 Od preostalog fondanta izrežite 12 leptirića; ostavite ih da se suše cca. 3 sata.

3 Tijesto „Sve-u-1“:

Za masu pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijajte u posudu. Postupno dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) izradite glatku masu.

4 Masu rasporedite u papirnate košuljice postavljene u udubine kalupa za muffine

5 Kalup gurnite na rešetki u sredinu zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute



- 6 Ploške fondanta koje ste stavili sa strane sada položite na ohlađene muffine. Na njih stavite leptiriće i lagano ih utisnite.

Tip from the Test Kitchen

- Leptiriće od fondanta po želji ukasite Dr. Oetker sitnim ukrasima.

