

Torta di muffin



50 min. + 25 min. di cottura

Per una teglia per muffin con 12 stampi di ca. 7 cm di Ø foderati con pirottini di carta

100 g	burro morbido	Preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Incidere la bacca di vaniglia sulla lunghezza e raschiarne i semi, aggiungerli alle uova e continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro. Incorporare anche la bevanda alle mandorle.
100 g	zucchero	
1	bustina di zucchero vanigliato	
1 presa	sale	
1	bacca di vaniglia	
2	uova	
2 dl	bevanda alla mandorla	

200 g	farina	Mescolare la farina, le mandorle, il lievito in polvere e il bicarbonato di sodio e amalgamarli al composto. Distribuire l'impasto negli stampi coi pirottini.
50 g	mandorle spellate e macinate	
2 c.ni	lievito in polvere	
½ c.no	bicarbonato di sodio	

In forno: cuocere per ca. 25 min. nella parte centrale del forno. Sforare i muffin, lasciarli intiepidire, estrarli dalla teglia e trasferirli su una griglia a raffreddare.

100 g	burro morbido	In una ciotola lavorare il burro, quindi amalgamarvi anche il formaggio fresco e lo zucchero a velo. Trasferire metà del composto in un sac à poche usa e getta con beccuccio zigrinato (ca. 8 mm di Ø) e distribuire sulla metà dei muffin. Mescolare il composto rimanente con qualche goccia di colorante alimentare, poi distribuirlo sugli altri muffin con il sac à poche. Mettere i cupcake in frigo fino al momento di servirli.
500 g	formaggio fresco alla doppia panna (Philadelphia)	
200 g	zucchero a velo	
Alcune	gocce di colorante alimentare	

Conservazione: coperti in frigorifero si conservano per ca. 2 giorni

Una porzione: 499 kcal, 32 g di grassi, 44 g di carboidrati, 8 g di proteine



Con il marzapane verde e rosa crea i gambi e un fiocco, poi disponili su un piatto formando un bouquet di fiori.