

# Muffins cenicienta

12 raciones de    Fácil  hasta 35 Min.

**Para la masa:**

Preparado para Muffins Dr. Oetker

125 g mantequilla o margarina

2 huevos

75 ml agua o leche

1 cda de Azúcar Vainillado Dr. Oetker

**Para la decoración:**

250 ml nata para montar

1 sobre de Natafix Dr. Oetker

2 - 3 cucharadas soperas de mermelada de fresa (unos 120g)

1 bote de Decomagia Rosa Dr. Oetker

**Utensilios:**

Un cazo

Una batidora eléctrica con varillas metálicas

Bandeja del horno (para un resultado perfecto colocar los moldes en una bandeja de magdalenas)

## 1 Antes de empezar

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

## 2 Preparación de la masa

Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada para muffins en un recipiente seco. • Añadir la leche, los huevos, el azúcar vainillado, la mantequilla o margarina a temperatura ambiente y mezclar con una batidora con varillas metálicas durante 2 minutos a máxima velocidad. Reservar las pepitas de chocolate para otra ocasión.

## 3 Horneado

Con la ayuda de 2 cucharas soperas, repartir la masa uniformemente en los 12 moldes. • Colocar la bandeja en la parte central del horno y hornear durante aprox. 18 - 20 minutos. • Después de hornear dejar enfriar los muffins 20 minutos antes de decorar.

## 4 La decoración

Montar la nata con el Natafix, la mermelada y el azúcar vainillado con una batidora eléctrica hasta obtener una textura espesa. • Decorar los muffins con la crema utilizando una manga pastelera • Guardar los cupcakes con la nata en la nevera y espolvorear con Decomagia Rosa antes de servir.