

Muffins isla del tesoro

12 raciones de    Fácil  hasta 35 Min.

**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
1/2 clara de huevo (unos 20 gr)
1 cucharadita de zumo de limón
1 paquete de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

Utensilios:

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 Poner los 12 moldes de papel sobre la bandeja del horno.

2 Preparación de la masa

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

3 Horneado

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

4 La decoración

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