



Tempo di preparazione

1h

INGREDIENTI

Porzioni: 12

- 80 g di farina
- 50 g di granella di nocciole
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato (4 g)
- 1/2 bustina di lievito in polvere (7 g)
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo (60 g)
- 60 g di zucchero
- 75 g di burro fuso
- 100 ml di latte
- 12 Kinder Schoko-Bons® (72 g)
- circa 100 g di copertura di latte intero
- circa 50 g di cioccolato bianco
- circa 2-5 gocce di colorante alimentare liquido, rosso
- 12 piccoli cuori di caramelle rosa
- 24 occhi di zucchero per dolci
- 12 pirottini per muffin

Porzioni: 12
Per porzione: 55 g
Per porzione: 197 kcal

PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 180°C.

2 Come prima cosa, per l'impasto dei muffin, mescolare la farina, la granella di nocciole, lo zucchero vanigliato, il lievito e un pizzico di sale.

3 In una ciotola a parte, sbattere l'uovo e lo zucchero con una frusta a mano fino ad ottenere un composto spumoso. Nel frattempo, sciogliere il burro in una casseruola. Unire poi il burro leggermente raffreddato all'uovo e alla schiuma di zucchero e amalgamare il tutto.

4 Quindi mescolare entrambi i composti insieme e mescolare con il latte per formare una massa omogenea.

5 Infine, riempire ciascuno stampo per circa 2/3 con la pastella. Infornare i muffin a 180°C per 20 minuti.

6 Mentre i muffin cuociono in forno, è il momento di preparare la decorazione. Tagliare a metà ogni Kinder Schoko-Bons® nel senso della lunghezza. Questi andranno poi sistemati sui muffin come orecchie.

7 Formare 24 palline di cioccolato bianco che diventeranno le guance paffute dei coniglietti.

8 A poco a poco colorare il cioccolato bianco di rosa con alcune gocce di colorante alimentare rosso e formare 12 piccole palline. Queste diventeranno i nasi dei coniglietti. Le palline rosa dovrebbero essere leggermente più piccole di quelle bianche.

9 Infine, è ora di applicare la decorazione ai muffin raffreddati: per prima cosa bisogna sciogliere la copertura a bagnomaria.

10 Usando un cucchiaino, mettere una cucchiata di cioccolato fuso su ogni muffin e formare un cerchio per il musetto del coniglio. Lasciare asciugare leggermente la glassa.

11 Quindi posizionare gli occhi di zucchero, il naso, le guance e un piccolo cuore di zucchero rosa come bocca del coniglietto, come mostrato nell'illustrazione.

12 Con un coltello affilato ricavare nel muffin delle piccole fessure per le orecchie e inserire i Schoko-Bons®, tagliati a metà nel senso della lunghezza. I simpatici muffin pasquali Kinder Schoko-Bons® sono pronti!