



MUFFINS D'UMENS DA NAIV



PREPARAZIUN: CA. 45 MIN.

COIER: CA. 25 MIN.



LAS INGREDIENZAS PER 10 TOCS

furmas da palpiri

1 **jogurt da vaniglia**
cup da 180g

125g **paintg, lom**

$\frac{3}{4}$ cup **zutger criv** – 120g

1 **pachetin zutger da vaniglia**

$\frac{1}{2}$ tp **chanella**

$\frac{1}{4}$ tp **pulvra da groffels**

2 **presas sal**

2 **ovs**

1 **oranscha**

$1\frac{1}{2}$ cup **farina alva** – 180g

1 tp **pulvra da levon**

pulvra da zutger per springir ils muffins

4 **carottas da marzipan**

20 **lentiglias da tschigulatta**

ina tuba glasura da zutger naira

PASS PER PASS

Uschia fas ti ils muffins

1 Svidar il jogurt en ina coppina, lavar or il cup da jogurt ed al sientar bain per pudair duvrar el sco mesira.

2 Metter il paintg en ina cuppa, agiuntar il zutger, il zutger da vaniglia, la chanella, la pulvra da groffels ed il sal, truschar la massa cun il scuèt dal mixer. Agiuntar ils ovs, cuntinuar a truschar la massa, fin ch'ella è clera. Agiuntar il jogurt e maschadar tut cun il scuèt, grattar la paletscha d'oranschas e l'agiuntar, smesar l'oranscha, la struclar or ed agiuntar 2 tg a la pasta. Maschadar la farina cun la pulvra da levon ed agiuntar tut a la massa.

3 Cuvrir la lastra da muffins cun 10 furmas da palpiri. Las emplenir cun la pasta.

4 Coier ils muffins ca. 25 min. entamez il furn prestgaurà sin 180°C. Prender or dal furn la lastra da muffins, laschar sfradentar in pau ils muffins ed als prender giu da la lastra, lura als laschar sfradentar dal tut sin in giatter.

5 Springir ils muffins cun pulvra da zutger. Decorar ils muffins sco umens da naiv: la carotta per il nas, las lentiglias da tschigulatta per ils eglis. Malegiar cun la glasura da zutger ina bucca – e gia èn pronts tes umens da naiv!



tg = tschadun grond
tp = tschadun pitschen