

CUPCAKE decorati con FROSTING

INGREDIENTI PER 12 CUPCAKE

Burro a temperatura ambiente 120 g

Farina 00 120 g

Zucchero 120 g

Uova (circa 3 medie) 165 g

Essenza di limone o arancia 1 cucchiaino

Lievito in polvere per dolci 2 g

Sale fino 1 pizzico

FROSTING

Zucchero a velo 300 g

Burro a temperatura ambiente 150 g

Essenza di vaniglia 1 cucchiaino

Latte intero 1 cucchiaio

PREPARAZIONE

Portare a temperatura ambiente burro e uova.

1 Versate quindi il burro ammorbidito in una ciotola, aggiungete lo zucchero 1 e l'essenza di limone o arancia (in alternativa usate scorza grattugiata di limone o arancia).

2 Azionate le fruste a velocità media e lasciate che il composto monti leggermente.

3 Dopo qualche minuto unite le uova un po' alla volta, continuando a lavorare con le fruste.

4 Spegnete le fruste e setacciate la farina e il lievito per dolci.

5 Mescolate bene con una spatola.

Adesso l'impasto è pronto

Riempite 12 pirottini di carta, ogni stampino con circa 40 g di impasto.

Cuocete in forno caldo a 180° per circa 25 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare a temperatura ambiente prima di guarnirli.

FROSTING DECORATIVO

Il Frosting si prepara in una ciotola mescolando con le fruste a velocità media il burro a temperatura ambiente insieme a metà dose di zucchero a velo al latte a temperatura ambiente e l'essenza di limone o arancia.

Azionate le fruste e lavorate il tempo necessario affinché gli ingredienti si compattino tra loro. Quindi man mano aggiungete lo zucchero a velo che avete da parte, un cucchiaino alla volta

Alla fine avrete ottenuto una crema dalla consistenza liscia e cremosa.

Trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta a stella e guarnite i cupcake

N:B:

I cupcake si conservano in frigorifero per 2-3 giorni sotto una campana di vetro. Sarebbe meglio tenerli separati dalla crema.