

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Black bottom cupcake

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



**Black Bottom Cupcake: una ricetta golosa con cioccolato e crema di formaggio, perfetta per sorprendere i tuoi ospiti.**

### INGREDIENTI PER LA CREMA AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE 220 gr

ZUCCHERO 60 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 120 gr

UOVO 1

SALE FINO 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

### INGREDIENTI PER LA BASE AL CIOCCOLATO

FARINA 00 200 gr

ZUCCHERO 120 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 30 gr

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina - 6 gr

ACQUA 240 ml

OLIO DI SEMI 50 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 1 pizzico

# COME FARE I BLACK BOTTOM CUPCAKE

- 1 Inizia a preparare la crema al formaggio, procedi in questo modo: in una terrina metti il formaggio spalmabile, poi aggiungi lo zucchero e l'uovo.



- 2 Unisci un pizzico di sale e la vaniglia e mescola bene fino ad avere una crema omogenea.





**3** Taglia il cioccolato fondente a piccoli pezzetti o, in alternativa utilizza le gocce di cioccolato fondente, incorpora il cioccolato alla crema di formaggio.





4 Prepara la base al cacao: metti in un'altra terrina la farina setacciata, il cacao, lo zucchero e il sale e mescola con una forchetta.





5 Unisci quindi gli ingredienti liquidi versando l'acqua, l'olio, la vaniglia e mescola fino ad avere un composto omogeneo.





6 Termina con il lievito per dolci setacciato e amalgama il tutto.



- 7 Rivesti con i i pirottini in carta gli stampi per muffin. Versa il composto riempiendo per metà ogni stampo. Copri il composto al cacao con la crema al formaggio. Inforna in forno statico, a 170°C per 25 minuti. Sforna e fai raffreddare prima di servire.





## SCOPRI I BLACK BOTTOM CUPCAKE, UN DOLCE GOLOSO CON

I **black bottom cupcake** sono dei **dolcetti** di **origine americana**, risalenti ai primi anni del '900 quando nelle cucine d'America impazziva la **cheese cream** e le massale non perdevano occasione per sperimentare sempre **nuove ricette dolci e golose**. Come dice il nome, i **black bottom cupcake**, sono dei piccoli **muffin** formati da una **base di cioccolato** (fondo scuro) sormontata da una **crema al formaggio** mixata con dei **golosi pezzi di cioccolato fondente**. Grazie all'**impasto al cioccolato** e alla **copertura di formaggio spalmabile**, i **black bottom cupcake** sono incredibilmente **morbidi e soffici**, si sciolgono in bocca ad ogni morso! Il **contrasto tra il cioccolato intenso e la dolcezza delicata del formaggio spalmabile** crea un **sapore decisamente sofisticato**, per veri amanti dei dolci al cioccolato.

Non serve essere dei pasticceri esperti per preparare questi **deliziosi dolcetti**. La ricetta è **semplice e alla portata di tutti**, segui il nostro **passo passo fotografico** per portare in tavola un delizioso vassoio pieno di **black bottom cupcake**!

SE TI SONO PIACIUTI I BLACK BOTTOM CUPCAKE, PROVA ANCHE

[Pina colada cupcake](#)

[Muffin con gocce di cioccolato](#)

[Muffin di torta sacher](#)

[Muffin cioccolato e mascarpone](#)

[Muffin al cioccolato e pere](#)

QUESTE RICETTE