

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Copertura cremosa al cioccolato per cupcakes

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

BURRO 110 gr

CIOCCOLATO FONDENTE fuso e fatto  
freddare - 150 gr

ZUCCHERO A VELO 360 gr

VANIGLIA 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO o 4 - 3 cucchiaini da tavola

Classico tra i classici, inconfondibile e irresistibile, detiene il primato di "golosità e semplicità" tra le coperture! Si può utilizzare in tantissime ricette e accostare a diverse basi.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola capiente riunite il burro ed il cioccolato e mescolateli.



**2** Incorporate lo zucchero a velo, quindi la vaniglia ed il latte fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.





**3** Se la copertura risultasse troppo densa, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Qualora fosse troppo liquida, aggiungere poco zucchero a velo.

### NOTE

Con queste dosi si ottiene sufficiente copertura per decorare 24 cupcakes.