

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Copertura spumosa bianca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ALBUME di uova grandi - 2
ZUCCHERO 100 gr
SCIROPPO DI MAIS CHIARO sostituibile
con glucosio - 85 gr
ACQUA 2 cucchiaini da tavola
VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

Una copertura soffice, leggera e spumosa, che si può accostare a praticamente tutte le possibili basi da cupcake. Potete arricchirla con qualunque ulteriore guarnizione golosa, può essere la base di un'elegantissima guarnizione in bianco e nero, come di una festosa e coloratissima esplosione di zucherini o smarties!

PREPARAZIONE

1 Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

In una casseruola, mescolate lo zucchero, lo sciroppo di mais e l'acqua.



2 Coprite la casseruola e portate ad ebollizione; scoprite la casseruola e lasciate bollire per 4-8 minuti senza mescolare fino a raggiungere i 116°C.

Montate gli albumi versando lo sciroppo appena realizzato a filo.



3 Aggiungete la vaniglia e continuate a montare a velocità elevata per 10 minuti.



4 La copertura è pronta.

Le dosi indicate sono sufficienti per decorare 24 cupcakes.

NOTE