

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes al cioccolato con farcia penuche

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BASE CUPCAKES AL CIOCCOLATO metà
dose - 510 gr

INGREDIENTI PER RIPIENO E

DECORAZIONE

BURRO 115 gr

ZUCCHERO DI CANNA 220 gr

ZUCCHERO A VELO 240 gr

LATTE INTERO 60 gr

CIOCCOLATO FONDENTE grattugiato -
30 gr

PREPARAZIONE

1 Preparate i cupcakes al cioccolato come indicato nella ricetta base.

Nel frattempo fate fondere in una casseruola il burro a fuoco medio. Incorporate lo zucchero di canna.



2 Scaldate il tutto fino ad ebollizione, mescolando costantemente. Riducete il fuoco a basso, fate bollire e mescolate per 2 minuti.

Incorporate il latte e scaldate nuovamente fino ad ebollizione.



3 Rimuovete dal fuoco e trasferite il composto in una ciotola media.

Fate freddare fino ad arrivare a temperatura ambiente, circa 30 minuti.

Incorporate, montando, lo zucchero a velo al composto freddato utilizzando delle fruste elettriche a bassa velocità fino ad ottenere un composto liscio.



4 Se la crema risultasse troppo dura, incorporate altro latte, un cucchiaino alla volta.

Usando un coltello ben affilato, tagliate ciascun cupcake a metà stando attenti a non rompere le due metà.



5 Distribuite 1 cucchiaio abbondante di farcia sulla base di ciascun cupcake, se preferite procedete con una sac a poche.



6 Coprite con la seconda metà e distribuitevi sopra dell'altra crema.

Decorate, infine, con riccioli di cioccolato.