

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cupcakes al limone con copertura spumosa bianca

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I cupcakes al limone con copertura spumosa bianca sono divertenti e golosi, una delizia per grandi e piccoli che non riusciranno a resistere alla tentazione di affondare un dito nella spumosa decorazione profumata di vaniglia!

### INGREDIENTI

FARINA 290 gr

UOVA 3

BURRO ammorbidito - 230 gr

ZUCCHERO 250 gr

LATTE INTERO 160 gr

LIEVITO PER DOLCI 12 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

### INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

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

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta da cupcakes nelle formine di uno stampo da 24 muffins o imburrate ed infarinate le formine.

In una ciotola media miscelate la farina con il lievito ed il sale e mettete da parte.



- 2 In una ciotola grande montate il burro con delle fruste elettriche a velocità media per circa 30 secondi.

Incorporate gradualmente lo zucchero sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



**3** Aggiungete le uova, una alla volta, incorporandole bene prima di aggiungere la successiva.



**4** Aromatizzate il composto con le scorze di limone e la vanillina.





**5** Con le fruste a velocità bassa, incorporate gradualmente ed in modo alternato la miscela di farine ed il latte, mescolando giusto per amalgamare.







6 Dividete la pastella nelle formine fino a riempirle a 2/3.



**7** Infornate per 20-25 minuti o fino a doratura, verificate la cottura con la prova stecchino.

Sfornate e lasciate freddare per 5 minuti negli stampini, quindi sformateli e fateli raffreddare completamente su di una griglia.

Preparate la copertura:

Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

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



- 8** 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.



- 9** Aggiungete la vaniglia e continuate a montare a velocità elevata per 10 minuti.



- 10** Raccogliete la copertura in una sac a poche senza bocchetta o con una bocchetta liscia e decorate con questa i cupcakes ormai freddi.

