

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cupcakes al limone con crema al burro alla vaniglia

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un'ottima variante per il cupcake al limone, leggero e profumato, che in questa versione è stato arricchito con una soffice crema al burro profumata alla vaniglia. Un accostamento classico per un tortino semplice e adatto ad ogni occasione.

### INGREDIENTI PER BASE AL LIMONE

FARINA 290 gr  
ZUCCHERO 250 gr  
UOVA 3  
BURRO ammorbidito - 230 gr  
LATTE INTERO 160 gr  
SCORZA DI LIMONE grattugiata - 2  
cucchiari da tavola  
LIEVITO PER DOLCI 12 gr  
SALE ½ cucchiari da tè  
VANILLINA 1 bustina

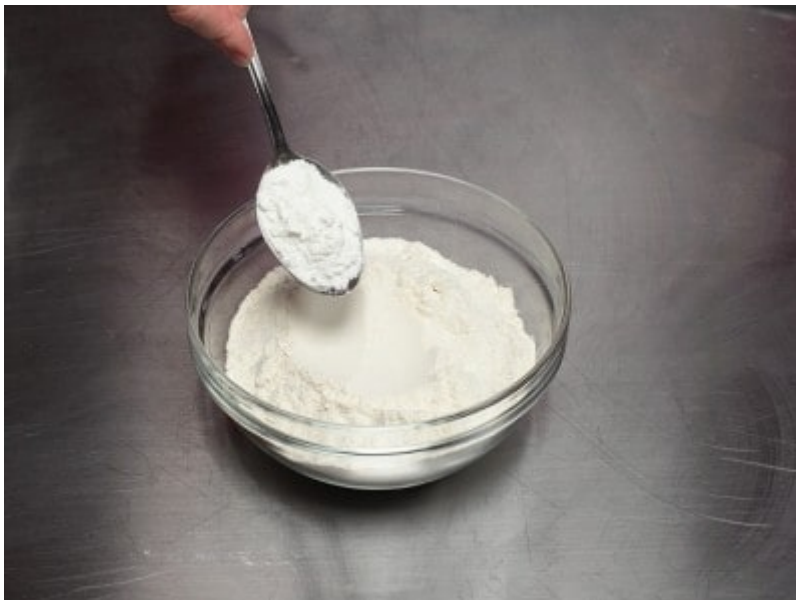
### INGREDIENTI PER CREMA AL BURRO E VANIGLIA

ZUCCHERO A VELO 300 gr  
BURRO ammorbidito - 75 gr  
VANIGLIA 2 cucchiari da tè  
LATTE INTERO 2 cucchiari da tavola

# 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, a questo punto, la crema al burro alla vaniglia.

In una ciotola capiente, montate lo zucchero a velo con il burro utilizzando un cucchiaio o delle fruste elettriche a bassa velocità.



**8** Incorporate la vaniglia e un cucchiaio di latte.



**9** Incorporate, sempre sbattendo, il latte rimanente per ottenere un composto liscio e

spalmabile.



**10** Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungetevi poco zucchero a velo.

A questo punto, decorate i cupcakes ormai freddi con la crema al burro alla vaniglia utilizzando, a piacere, una sac à poche dotata di bocchetta dentata.

