

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes al limone glassati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Facili da preparare e velocissimi da guarnire, in questi classici cupcakes al limone glassati l'effetto visivo è affidato alla semplicità e al bel color limone della base! Sono tortine molto fresche e profumate e anche discretamente leggere quindi mi raccomando, preparatene un bel po'.

## PER BASE AL LIMONE

FARINA 290 gr

BURRO ammorbidito - 230 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 160 gr

LIEVITO PER DOLCI 12 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 2  
cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

## PER LA GLASSA

BURRO 80 gr

ZUCCHERO A VELO 240 gr

LATTE INTERO o 2 oppure acqua - 1  
cucchiaino da tavola

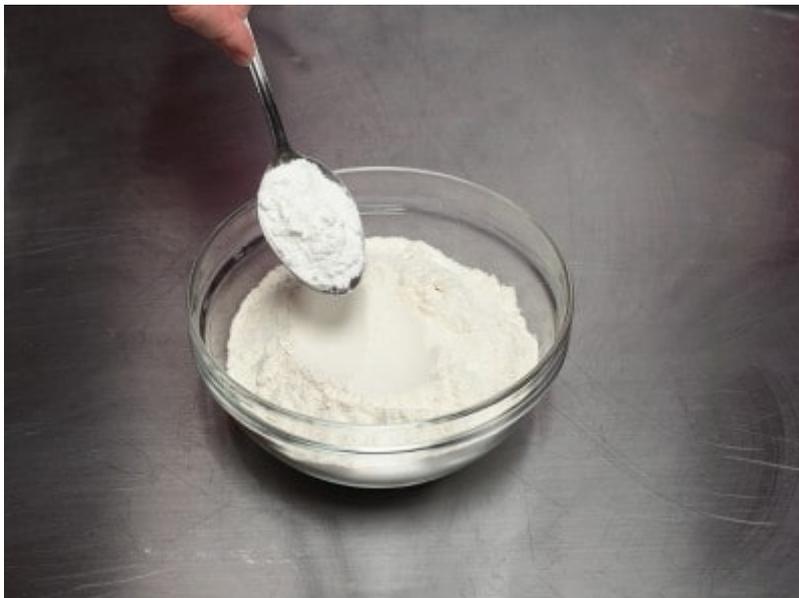
VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

# 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 glassa.

In una ciotola capiente, montate il burro con le fruste elettriche a velocità media fino a che risulti spumoso.

Incorporate la vaniglia ed il sale.



**8** Aggiungete lo zucchero a velo 120 g per volta montando sempre a velocità bassa.



- 9 Unite un cucchiaio di latte o acqua sbattuto ad alta velocità fino ad ottenere un composto leggero e spumoso.



- 10 Incorporate il latte rimanente fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.

Decorate con la glassa appena ottenuta i cupcakes ormai freddi.

