

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes alle gocce di cioccolato e mascarpone

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



In questi cupcakes c'è tutta la golosità di cui avete bisogno, e sono anche bellissime ed eleganti nel loro bianco e nero! Cioccolato per la base, una morbidissima e vellutata crema al mascarpone e granella di cioccolato come guarnizione. Se la giornata è andata storta queste meravigliose tortine riusciranno certamente a tirarvi su il morale.

MASCARPONE 50 gr

PANNA FRESCA da montare - 320 gr

ZUCCHERO A VELO 30 gr

MARSALA 4 cucchiaini da tè

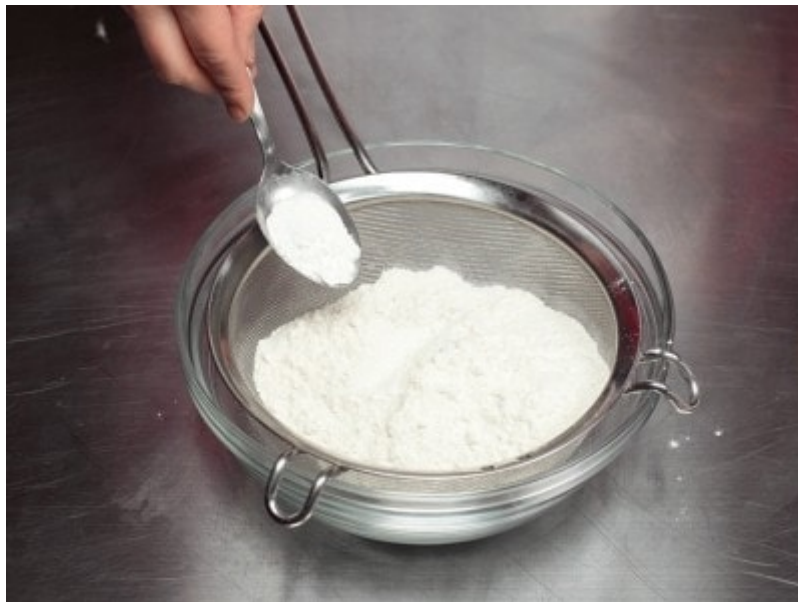
CIOCCOLATO FONDENTE grattugiato - 2

cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 175°C. Mettere i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stampo per muffin da 24.

In una ciotola media miscelare la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati e metterla da parte.





- 2 In una ciotola piccola stemperate il cacao con l'acqua calda fino a quando sarà ben sciolto; mettete da parte.



- 3 In una ciotola grande montate il burro con delle fruste elettriche per circa 30 secondi, quindi incorporate gradualmente lo zucchero continuando a montare dopo ogni aggiunta.



4 Aggiungete le uova, una alla volta, facendo incorporare ciascuno.



5 Unite la vanillina.



6 Con le fruste a bassa velocità incorporate in modo alternato il composto di farina ed il composto con il cacao sbattendo giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.





7 Incorporate il mascarpone e le gocce di cioccolato.



8 Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



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

Sfornate, fate raffreddare 5 minuti negli stampi, sformateli e decorateli con la glassa prescelta.

In una grande ciotola, montate il formaggio spalmabile con il mascarpone usando delle fruste elettriche a media velocità fino ad ottenere un composto liscio e spumoso.



10 Incorporate lo zucchero a velo ed il Marsala.



11 In una ciotola media, montate la panna.

Incorporate la panna montata al composto di formaggi.



- 12 Distribuite la copertura sui cupcakes utilizzando circa due cucchiari di composto per ciascun cupcake, utilizzando, a piacere, una sac à poche dotata di bocchetta dentata.



- 13 Cospargete con il cioccolato fondente grattugiato.