

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes bianchi (base)

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



La base per i cupcakes bianca si prepara senza i tuorli delle uova, quindi avremmo un colore più neutro e un sapore leggermente meno ricco e "biscottato" rispetto alla base gialla.

INGREDIENTI

FARINA 345 gr

BURRO 170 gr

ALBUME 5

LATTE INTERO 300 gr

ZUCCHERO 250 gr

LIEVITO PER DOLCI 14 gr

SALE ½ cucchiari da tè

VANILLINA 2 bustine

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes nelle formine di uno stampo da muffin da 30 formine.

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

In una ciotola grande, montate il burro con le fruste elettriche a velocità media per circa 30 secondi, quindi incorporate lo zucchero in modo graduale sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



- 2 Aggiungete gli albumi, uno alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



- 3 Incorporate la vanillina.



4 Con le fruste a velocità bassa, aggiungete la farina ed il latte in più volte alternandoli.



5 Mescolate giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.

Suddividete la pastella negli stampini riempiendoli fino a 2/3.



6 Infornate per 18-20 minuti, verificatene la cottura con la prova stecchino.

Sfornateli e lasciateli raffreddare per 5 minuti negli stampini, quindi sformateli e lasciate che si raffreddino completamente su di una griglia.

Decorate i cupcakes con la glassa prescelta.