

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes bianchi con copertura cremosa al cioccolato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I cupcakes con copertura al cioccolato, specie se soffici e spumosi come questa, sono sempre una certezza di alto gradimento. Chi resiste ad una tortina ricoperta di cioccolato? E se ci fosse sopra anche una grattugiata di cioccolato fondente? Nascondetene qualcuno, presto!

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate 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.

Preparate, a questo punto, la copertura cremosa al cioccolato.

In una ciotola capiente riunite il burro ed il cioccolato e mescolateli.



7 Incorporate lo zucchero a velo, quindi la vaniglia ed il latte fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.





8 Se la copertura risultasse troppo densa, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Qualora fosse troppo liquida, aggiungere poco zucchero a velo.

A questo punto decorate i cupcakes ormai freddi con la copertura cremosa al cioccolato e ultimate la decorazione con del cioccolato fondente grattugiato.

