

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cupcakes bianchi con copertura di formaggio al cioccolato

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Una variante della crema al formaggio, che si arricchisce delle note decise e dolci del cioccolato in questi cupcakes semplici da preparare, veloci da guarnire, golosissimi ed energetici!

Questi cupcakes come il [rotolo alla Nutella](#) sono perfetti per una colazione speciale o una merenda tra amici.

## 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.

Preparate la copertura al formaggio: fate fondere il burro con il cioccolato.



**7** Montate, in una ciotola capiente, il formaggio, il burro con il cioccolato, la vaniglia e un cucchiaio di latte utilizzando delle fruste elettriche a bassa velocità.







8 Incorporate lo zucchero a velo 120 g a volta.



9 Unite gradualmente il latte rimanente fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.



10 Se risultasse troppo denso, aggiungete altro latte, poche gocce per volta.

Se risultasse troppo liquido, aggiungete poco altro zucchero a velo.

Lasciatelo riposare 30 minuti a temperatura ambiente per farlo ammorbidire.

A questo punto, decorate i cupcakes con la copertura al formaggio al cioccolato utilizzando, a piacere, una sac à poche con bocchetta a stella.

