

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes bianchi con crema al burro d'arachidi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un altro semplice cupcake, ingolosito da una
deliziosa (e non dietetica) crema al burro di arachidi.

Classico, simpatico, veloce da guarnire e ottimo.

INGREDIENTI PER LA BASE BIANCA

FARINA 345 gr

ALBUME 5

BURRO 170 gr

ZUCCHERO 250 gr

LATTE INTERO 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 14 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

VANILLINA 2 bustine

INGREDIENTI PER CREMA AL BURRO

D'ARACHIDI

ZUCCHERO A VELO 300 gr

BURRO DI ARACHIDI 75 gr

LATTE INTERO 60 gr

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.

Preparate la crema al burro d'arachidi.

In una ciotola capiente, miscelate lo zucchero a velo con il burro d'arachidi utilizzando un cucchiaio o delle fruste elettriche a bassa velocità.



7 Incorporate la vaniglia e metà del latte a disposizione.





8 Incorporate, sempre sbattendo, il latte rimanente per ottenere un composto liscio e spalmabile.

Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungetevi poco zucchero a velo.

A questo punto decorate i cupcakes ormai freddi con la crema al burro d'arachidi utilizzando, a vostro piacere, una sac a poche dotata di bocchetta dentata.

