

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes biscotti e crema

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I cupcakes biscotti e crema: un dolcetto perfetto per cominciare la giornata o per concludere una cena tra amici! Una base al cacao, una morbida crema e biscotti spezzettati sopra per dare quel croccante che vi stupirà!

ALBUME di uova grandi - 2
ZUCCHERO 100 gr
SCIROPPO DI MAIS CHIARO sostituibile
con il glucosio - 85 gr
ACQUA 2 cucchiaini da tavola
VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
BISCOTTI farciti al cioccolato (tipo oreo) -
10

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stampo per muffini da 24.

In una ciotola media miscelate la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati e mettetela 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 Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



8 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.

Una volta freddi, praticate un buco in ciascun cupcake usando il manico a sezione tonda di un cucchiaino di legno senza forarlo completamente.

Preparate, a questo punto, la copertura spumosa bianca.

Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

In una casseruola, mescolate lo zucchero, lo sciroppo di mais e l'acqua.





- 9 Coprite la casseruola e portate ad ebollizione; scoprite la casseruola e lasciate bollire per 4-8 minuti senza mescolare fino a raggiungere i 116°C.

Montate gli albumi versando lo sciroppo appena realizzato a filo.



- 10 Aggiungete la vaniglia e continuate a montare a velocità elevata per 10 minuti.



11 Riempite ciascun cupcake con la copertura spumosa usando, se vi risulta più semplice, una sac a poche.

Decorate la superficie di ciascun cupcake con la crema rimanente e con i biscotti sbriciolati.



