

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes ciocco-arancia

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Un connubio classico quello di arancia e cioccolato riproposto in questo cupcake molto, molto goloso. Il profumo di arancia si avverte nella base al cioccolato e nella crema al burro, ed è richiamato in modo dolce e deciso dalle immancabili scorzette d'arancio candite nella decorazione.

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare 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** Incorporate alla pastella le scorze grattugiate d'arancia.



**8** Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



9 Infornate per 20-25 minuti o fino a doratura, verificate la cottura con la prova stecchino.

Sfornate, fate raffreddare 5 minuti negli stampi, quindi trasferiteli su di una griglia a freddare completamente.



**10** Preparate la copertura ciocco-arancia.

In una ciotola capiente, amalgamate il burro con il cioccolato fuso.



**11** Incorporate lo zucchero a velo; quindi aggiungete, montando con delle fruste, la vaniglia e due cucchiaini di succo d'arancia fino ad ottenere un composto liscio.



**12** Se necessario incorporate, sempre montando, altro succo d'arancia, un cucchiaino alla

volta fino ad ottenere un composto spalmabile.

Una volta freddati completamente, distribuite la copertura su ciascun cupcake.



**13** Tagliate ciascuna scorza d'arancia candita a metà per il lungo, quindi tagliate ciascun filetto in 6 parti.

Distribuite 3 pezzettini di canditi di scorza d'arancia su ciascun cupcake.