

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes gialli (base)

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La base per i cupcakes gialli è versatile, semplice, soffice. Insomma ottima per moltissime ricette, assolutamente da imparare a memoria!

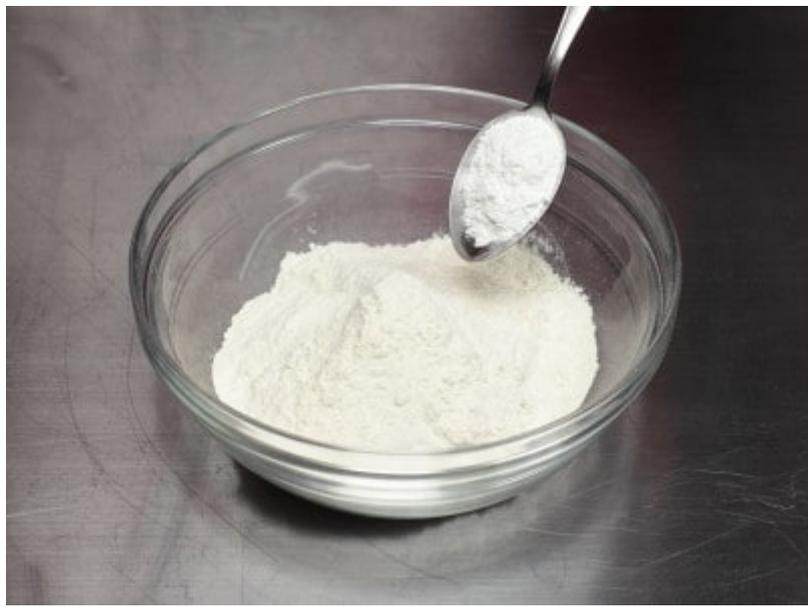
INGREDIENTI

FARINA 290 gr
LATTE INTERO 160 gr
BURRO morbido - 230 gr
ZUCCHERO 250 gr
UOVA 3
LIEVITO PER DOLCI 12,5 gr
SALE ½ cucchiaini da tè
VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stamo per muffin da 24 formine oppure imburrate ed infarinate gli stampini.

In una ciotola media, miscelate la farina con il lievito ed il sale e mettete da parte.



- 2 In una ciotola grande montate il burro con delle fruste elettriche per circa 30 secondi. Aggiungete gradualmente lo zucchero sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



3 Unite anche le uova, una alla volta, sbattendo bene ogni volta che aggiungete un uovo.



4 Incorporate la vanillina.

Utilizzando le fruste a velocità bassa, unite in modo alternato il composto di farina ed il latte sbattendo giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.



5 Dividete l'impasto nelle formine riempiendole per 2/3.



6 Infornate per 20-25 minuti o fino a che risultino ben dorati e fino a quando uno stuzzicadenti inserito in un cupcake ne esca pulito.

Sfornate e lasciateli raffreddare per 5 minuti, quindi sformateli e metteteli su di una griglia a raffreddare.

Decorateli con la glassa prescelta.