

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes gialli con copertura spumosa al butterscotch

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Restiamo sul concetto base semplice e guarnizione ricca, questi cupcakes con copertura al butterscotch sono dolci, energetici e super-soffici grazie alla spumosità della crema!

INGREDIENTI PER LA BASE GIALLA

FARINA 290 gr

UOVA 3

ZUCCHERO 250 gr

BURRO ammorbidito - 230 gr

LATTE INTERO 160 gr

LIEVITO PER DOLCI 12,5 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER LA COPERTURA

SPUMOSA AL BUTTERSCOTCH

ALBUME di uova grandi - 2

ZUCCHERO DI CANNA 100 gr

SCIROPPO DI MAIS CHIARO sostituibile
con il glucosio - 85 gr

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

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.

Preparate, quindi, la copertura spumosa al butterscotch.

Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

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



7 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.

Montando con le fruste a velocità media, versate lo sciroppo a filo negli albumi.



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



9 La copertura è pronta, potete ora decorare i cupcakes ormai freddi con questa copertura al butterscotch.

