

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes gialli con crema al burro d'arachidi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

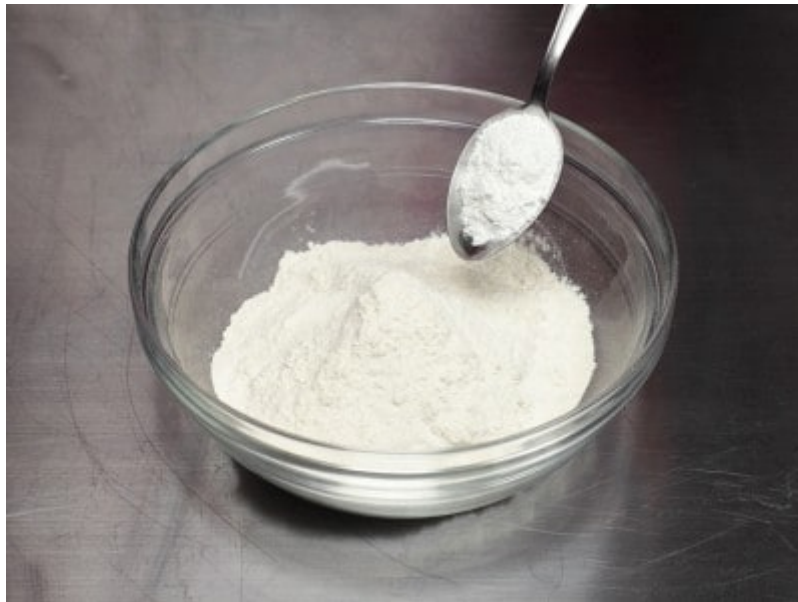


Un semplice cupcake giallo, ingolosito da una deliziosa (e non dietetica) crema al burro di arachidi. Classico, simpatico, veloce da guarnire e ottimo.

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 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 e qualche arachide tostata.

