

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes moka-caramello

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **cupcakes moka-caramello** sono dei dolcetti che profumano di caffè. Una soffice base, una morbida copertura alla panna, e il tocco goloso delle gocce di cioccolato e del caramello...Cos'altro si può desiderare da un cupcake? Buonissimi a merenda e a colazione, facili da fare, finiranno in un baleno! Quando saranno terminati, provate subito il [rotolo alla Nutella](#), altrettanto goloso.

## INGREDIENTI

FARINA 250 gr  
ACQUA calda - 237 ml  
ZUCCHERO 300 gr  
UOVA 2  
BURRO 170 gr  
CACAO AMARO 55 gr  
SALE 1 cucchiaino da tè  
CAFFÈ SOLUBILE 5 cucchiaini da tè  
LIEVITO PER DOLCI 6 gr  
BICARBONATO DI SODIO 1 presa  
VANILLINA 1 bustina

## INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

PANNA da montare - 240 gr  
ZUCCHERO A VELO 16 gr  
GOCCE DI CIOCCOLATO 2 cucchiaini da tavola  
CARMELLO 2 cucchiaini da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la ricetta dei cupcakes al caramello e moka, 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 ed il caffè solubile con l'acqua calda fino a quando sarà ben sciolto; mettetelo 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 ed il caffè sbattendo giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.





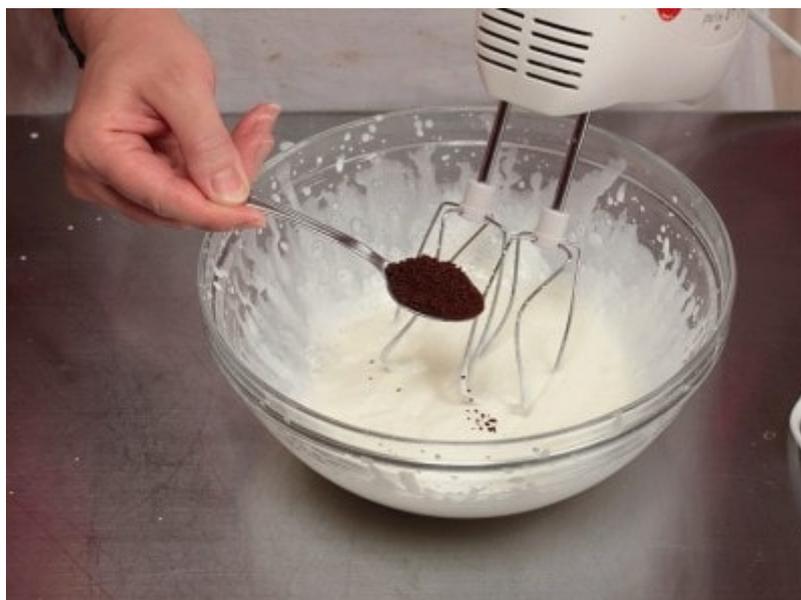
- 7** Dividete l'impasto in uno stampo per muffins giganti preparato con i relativi pirottini di carta oppure imburrato ed infarinato.



- 8** Infornate per 20-25 minuti a 180°C o fino a doratura, verificate la cottura con la prova stecchino.

Lasciate raffreddare i cupcakes per 5 minuti, rimuoveteli dallo stampo e fateli raffreddare completamente su di una griglia.

In una ciotola piccola ma profonda, montate la panna con lo zucchero a velo ed il cucchiaino di caffè solubile rimasto.



- 9 Coprite il cupcake con circa 3 cucchiai di panna montata e cospargete con 1 cucchiaino di gocce di cioccolato e cospargete con 1 cucchiaino di caramello.



# CONSIGLIO

## **Come mai la panna non mi monta bene?**

Prima di montarla tienila un'ora in frigorifero, magari metti anche la ciotola nella quale monterai.

## **I cupcakes mi vengono sempre un po' duri, come mai?**

Accertati di utilizzare sempre gli ingredienti a temperatura ambiente e non mescolarli a lungo, ma solo quel che basta.

## **Posso eliminare il caffè solubile?**

Sì otterrai degli ottimi cupcakes al caramello

## **Mi daresti altre ricette alternative al solito cupcake base?**

Prova i cupcake al [burro di arachidi](#) e i [cupcake con crema al burro d'arancia](#)