

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcake di San Patrizio

LUOGO: **Europa / Irlanda**

DOSI PER: **16 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il **17 marzo** si celebra **San Patrizio**, il santo patrono d'Irlanda. Per festeggiare in modo goloso, perché non preparare dei **deliziosi cupcake a tema**?

I **cupcake di San Patrizio** sono dei **dolcetti colorati e divertenti**, perfetti per una **festa** o una **merenda** a tema irlandese.

I nostri **cupcake di San Patrizio** sono di un **bel colore verde** che è il colore simbolo dell'Irlanda. La colorazione del cupcake o di una parte di esso, si ottiene usando colorante alimentare verde. Noi abbiamo colorato di verde solo il **frosting di mascarpone**, per questo **abbiamo usato un colorante in pasta e non liquido**, per le creme è

molto meglio.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per **cucinare in modo facile e divertente** dei deliziosi cupcake di San Patrizio aromatizzati **con birra Guinness nell'impasto** e arricchiti con **cremoso frosting verde al mascarpone**. Saranno buonissimi, magari serviti dopo un altro tradizionale piatto irlandese come il [beef and Guinness stew](#).

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Cupcake bianchi](#)

[Red velvet cupcake](#)

[Pina colada cupcake](#)

[Black bottom cupcake](#)

[Muffin cioccolato e mascarpone](#)

INGREDIENTI PER I CUPCAKE

FARINA 00 220 gr

ZUCCHERO DI CANNA NON RAFFINATO
180 gr

BURRO 150 gr

UOVA 4

BIRRA GUINNESS 100 gr

CACAO AMARO 25 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

INGREDIENTI PER IL FROSTING

PANNA FRESCA 200 gr

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 50 gr

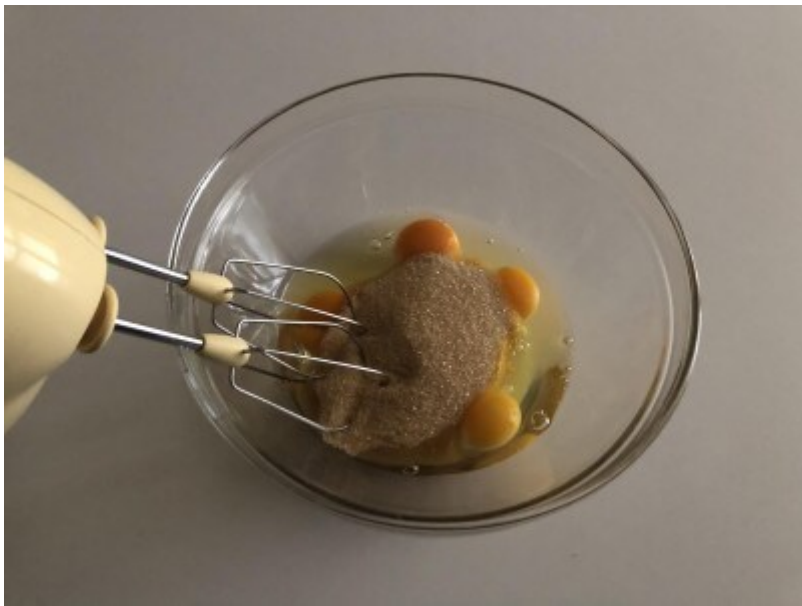
COLORANTE ALIMENTARE VERDE in
pasta -

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

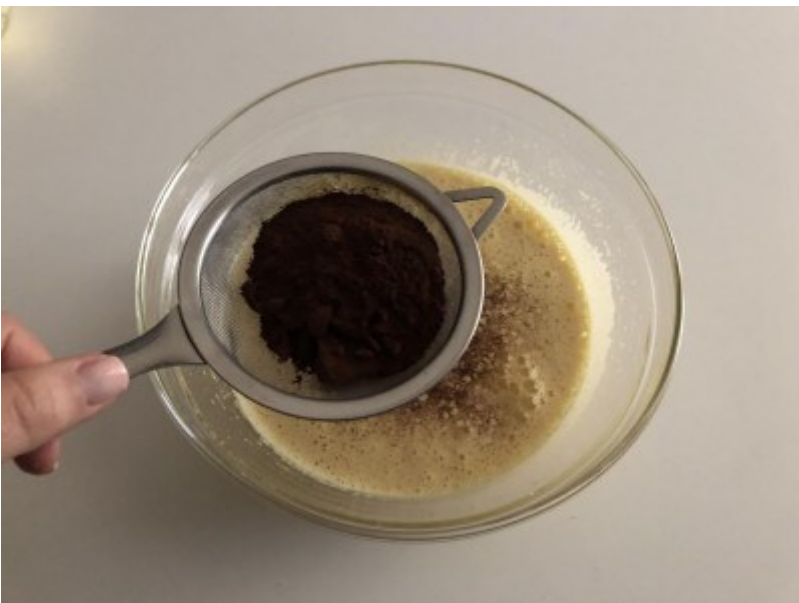
CIOCCOLATO FONDENTE

PREPARAZIONE

- 1 Ecco le istruzioni per cucinare dei buonissimi cupcake di San Patrizio in modo semplice e divertente: sguscia le uova intere in una ciotola, aggiungi lo zucchero di canna e lavora i due ingredienti con le fruste elettriche.



- 2 Quando le uova e lo zucchero saranno diventati un composto spumoso, unisci anche il cacao amaro setacciato. Setaccia anche la farina e aggiungila all'impasto, continua a lavorare con le fruste elettriche. Abbassa la velocità delle fruste e versa la birra Guinness nell'impasto, procedi poco alla volta e ogni volta aspetta che la birra precedente si sia assorbita all'impasto.





- 3** Taglia a cubetti il burro che dovrà essere a temperatura ambiente e, infine, il lievito fatto passare attraverso un colino a maglie fini per eliminare eventuali grumi. Sbatti con la frusta elettrica per un altro minuto e poi metti da parte la ciotola con l'impasto.





4 Prendi una teglia per Muffin, van bene anche stampi per muffin singoli, in ogni stampo per muffin sistema un pirottino di carta di misura adeguata. Suddividi l'impasto in 18 pirottini.



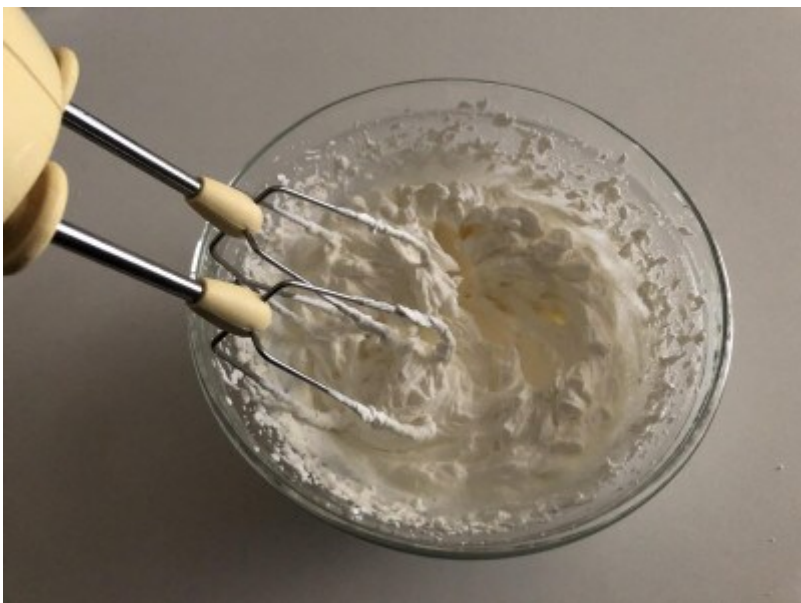
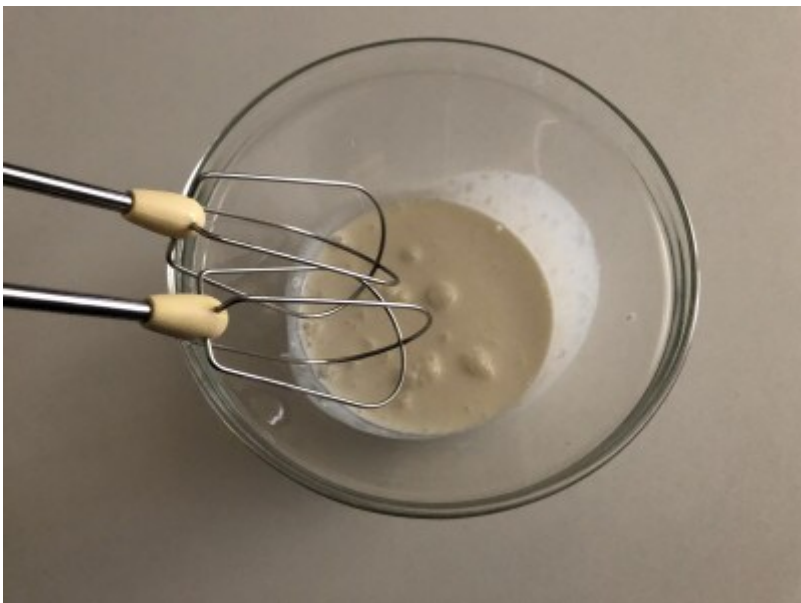


5 Cuoci i cupcake di San Patrizio in forno statico, preriscaldato a 180°C per circa 20 o 25

minuti. La teglia va posizionata nel binario centrale del forno, controlla comunque la cottura perché i tempi di cottura possono variare da forno a forno. Quando il tempo di cottura previsto è trascorso, [fai la prova stecchino](#) e sforna.



- 6 Adesso prepara il frosting di mascarpone e panna: versa la panna in una ciotola e montala a neve con le fruste elettriche.





7 In un'altra ciotola, versa il mascarpone con lo zucchero a velo, lavorali con le fruste, poi aggiungi il colorante verde, dosa il colorante poco alla volta, la quantità può variare in base al tipo di colorante utilizzato. Una volta amalgamato bene il colorante al mascarpone, aggiungi la panna e continua a mescolare, solo per pochi istanti, con le fruste.





8 Estrai i dolcetti dai loro stampi, lasciandoli dentro al pirottino, scavane leggermente la

superficie con un coltellino e tienili da parte. Trasferisci il frosting al mascarpone in una sac a poche con bocchetta a stella e decora i muffin partendo dall'incavo preparato in precedenza e salendo poi in alto a creare un ciuffo tondeggiante.





- 9 Aggiungi a piacere pezzetti di cioccolato fondente, codette di cioccolato o del semplice cacao amaro per decorare i cupcake di San Patrizio.

