

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes alle ciliegie

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cupcakes alle ciliegie

PER I CUPCAKES

BURRO 120 gr
ZUCCHERO 200 gr
UOVA grandi - 2
LIEVITO PER DOLCI 10 gr
SALE 1 pizzico
LATTE 120 ml
CILIEGIE con nocciolo - 300 gr
MANDORLE spezzettate - 40 gr
ESSENZA DI MANDORLE ½ cucchiaini da tè

PER LA CREMA AL BURRO

BURRO 150 gr
ZUCCHERO A VELO 600 gr
ESSENZA DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè
LATTE 5 cucchiaini da tavola
CILIEGIE SNOCCIOLATE 200 gr
ZUCCHERO 40 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare i cupcakes alle ciliegie procedete nella seguente maniera: con l'aiuto delle fruste elettriche, montate il burro, poi unite al burro ammorbidito, uno alla volta, le uova, poi la farina setacciata con il lievito e il sale e, alternate le aggiunte di farina con il latte, aggiungete infine al composto le mandorle spezzettate, le ciliegie anch'esse spezzettate e private del nocciolo e l'essenza di mandorle, quindi mescolate bene il tutto in modo tale da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro. Prendete i pirottini e disponeteli in una teglia. Versate all'interno di ogni pirottino il composto appena preparato, e riempite ogni pirottino fino a 3/4. Trasferite in forno preriscaldato statico a 190°C per 20 minuti circa. Una volta che i cupcakes saranno cotti, sfornateli e lasciateli raffreddare. Nel frattempo preparate la crema al burro aromatizzata con lo sciroppo di ciliegie. Per preparare lo sciroppo alle ciliegie: in un pentolino fate scaldare le ciliegie denocciolate e tagliate a pezzetti, con lo zucchero. Lasciate sciogliere completamente lo zucchero con le ciliegie, all'incirca per 7-8 minuti a fuoco basso. Allontanate dal fuoco lasciate raffreddare leggermente, poi frullate e filtrate il tutto, in modo tale da ricavare uno sciroppo di ciliegie, tenete lo sciroppo da parte. Quindi prendete nuovamente le fruste elettriche e, montate il burro con lo zucchero a bassa velocità. Sempre mescolando unite al composto l'essenza di vaniglia e il latte. A questo punto incorporate alla crema di burro lo sciroppo di ciliegie e mescolate. Variegare la crema al burro con lo sciroppo alle ciliegie mescolando la superficie con una forchetta. Versate la crema al burro aromatizzata alle ciliegie, dentro una sac a poche e guarnite i cupcakes.