

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pina colada cupcake

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **9 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **ricetta dolce** che ti proponiamo oggi, è **perfetta** per concludere una **cena estiva**, magari organizzata in **terrazza o in giardino**. La freschezza di un **cocktail** abbinata a questi **dolcetti monoporzione**, regaleranno a tutti i commensali una **coccola golosa** a conclusione di un pasto sicuramente ben riuscito! Si sa che comunque i **cupcakes** sono sempre ben graditi alle persone di ogni età, quindi giochiamo facile!

Per realizzare i **pina colada cupcake** non devi far altro che **seguire la nostra ricetta con passo passo fotografico**, siamo sicuri che anche a te riusciranno perfettamente!

Se cerchi ricette per un aperitivo o un buffet con amici, guarda il nostro [speciale drink e stuzzichini!](#)

INGREDIENTI PER FARE I PINA COLADA CUPCAKE

PANNA FRESCA 200 gr
FARINA 00 150 gr
ANANAS 125 gr
LATTE DI COCCO 100 gr
FARINA DI COCCO 55 gr
SUCCO DI ANANAS 50 gr
ZUCCHERO 50 gr
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 35 gr
RUM BIANCO 30 ml
UOVO 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CILIEGIE CANDITE 9
ANANAS a pezzi -

COME SI FANNO I PINA COLADA CUPCAKE

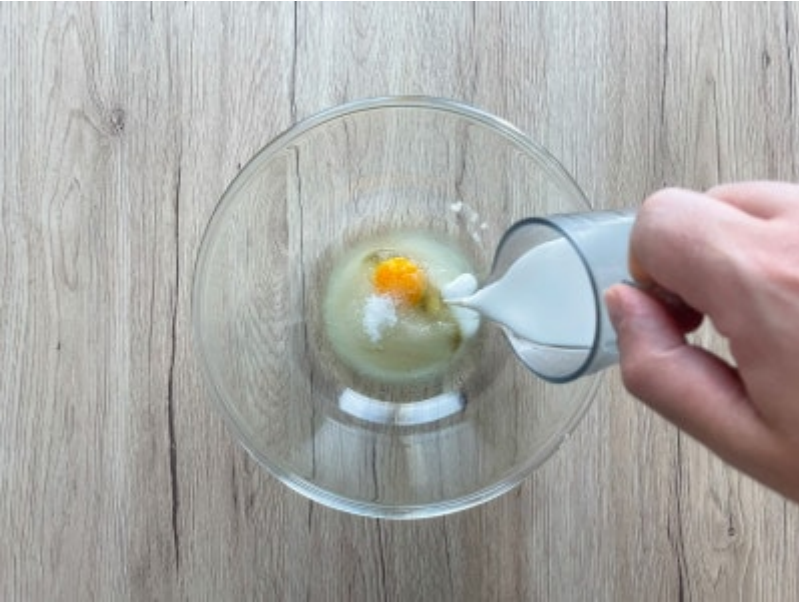
- 1** Inizia la preparazione dei pina colada cupcake partendo dalla panna. Prendi una ciotola e versaci la panna fresca, sbattila con una frusta elettrica fino a montarla a neve ferma. Aggiungi 50 g. di latte di cocco e 40 g. di farina di cocco.



- 2 Usando una spatola in silicone o una frusta a mano, incorpora il latte e la farina di cocco alla panna, procedi molto delicatamente e con movimento dal basso verso l'alto e viceversa, in questo modo non rischierai di smontare la panna. Metti la crema ottenuta in una sac a poche munita di bocchetta a stella e riponi in frigorifero, lasciala in frigo fino al momento dell'utilizzo.



- 3 In una ciotola rompi un uovo, aggiungi lo zucchero, il restante latte di cocco, l'olio di arachide e il succo di ananas.





4 Lavora gli ingredienti con una frusta per qualche minuto, aggiungi la farina 00 e continua a lavorare con la frusta fino ad ottenere un impasto senza grumi.





5 Aggiungi quindi l'ananas a pezzetti, la restante farina di cocco, il rum, il lievito per dolci e amalgama il tutto fino ad ottenere un composto dalla consistenza morbida e omogenea.





6 Disponi dei pirottini di carta in una teglia per muffin e versa l'impasto al loro interno.

Cuoci a 180°C per 20 minuti in forno statico preriscaldato. Quando i cupcakes sono cotti estraili dal forno e falli raffreddare completamente nella teglia.



- 7 Decora i cupcake con la crema preparata precedentemente, un pezzetto di ananas e, in cima, una ciliegina candita.



CONSERVAZIONE

I pina colada cupcake Si conservano in frigo, in un contenitore a chiusura ermetica, per 2-3 giorni.

CONSIGLI PER VARIANTI DEI PINA COLADA CUPCAKE

L'ananas può essere sia fresco che sciroppato, se scegli quello fresco fai in modo che sia abbastanza maturo.

Se non vuoi usare il rum puoi sostituirlo con la stessa quantità di succo di ananas.

Al posto delle ciliegine candite, puoi utilizzare quelle al maraschino o sotto spirito.

Puoi preparare in anticipo sia la crema che le basi per poi comporre i cupcake all'ultimo minuto, in questo modo le basi non si ammorbideranno troppo a causa del contatto prolungato con la crema.

SE TI SONO PIACIUTI I PINA COLADA CUPCAKE, PROVA ANCHE QUESTI

[Cupcake di San Patrizio](#)

[Muffin con gocce di cioccolato](#)

[Muffin di torta sacher](#)

[Muffin cioccolato e mascarpone](#)

[Tartellette alla frutta](#)