

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Black bottom cupcake

di: *nightfairy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

90 g di farina
mezzo cucchiaino di bicarbonato
2 cucchiaini di cacao
1 pizzico di sale
125 g di zucchero
2 cucchiaini di olio
120 ml di acqua
mezza bustina di lievito per dolci
mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
(oppure una bustina i vanillina).

PER IL RIPIENO DI FORMAGGIO

110 g di philadelphia
1 tuorlo
2 cucchiaini di zucchero
1 pizzico di sale
2 manciate di gocce di cioccolato.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola, mescolate la farina, il bicarbonato, il sale, il lievito ed il cacao. In una seconda ciotola montare per 3 minuti lo zucchero con l'olio, l'acqua e la vaniglia.



- 2 Unite i due composti e mescolare con le fruste elettriche fino ad avere una pasta liscia ci vorrà pochissimo tempo.



- 3 In una ciotola mescolare il formaggio con lo zucchero ed un pizzico di sale, unite il tuorlo e le gocce di cioccolato.



- 4 Imburrate ed infarinate 12 stampini da muffin, mettete una cucchiata di pasta al cioccolato negli stampini.



- 5 Al centro mettete mezzo cucchiaino di crema al formaggio.



6 Infornate a 180°C per 15 minuti.

