

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Copertura cremosa al cioccolato per cupcakes

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BURRO 110 gr

CIOCCOLATO FONDENTE fuso e fatto
freddare - 150 gr

ZUCCHERO A VELO 360 gr

VANIGLIA 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO o 4 - 3 cucchiaini da tavola

Classico tra i classici, inconfondibile e irresistibile, detiene il primato di "golosità e semplicità" tra le coperture! Si può utilizzare in tantissime ricette e accostare a diverse basi.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola capiente riunite il burro ed il cioccolato e mescolateli.



2 Incorporate lo zucchero a velo, quindi la vaniglia ed il latte fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.





3 Se la copertura risultasse troppo densa, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Qualora fosse troppo liquida, aggiungere poco zucchero a velo.

NOTE