

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcake bianchi (base)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [24 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **cupcake** sono dolci molto popolari, specialmente negli **Stati Uniti**. La loro forma tipica ricorda quella dei [muffins](#), con la differenza che i cupcake hanno dimensioni ridotte. Un'altra sostanziale differenza con i muffin sta nell'impasto: infatti, i cupcake hanno un impasto "liscio" a base di **vaniglia** o **cioccolato** e vengono caratterizzati da golose **decorazioni** sulla loro sommità.

La popolarità di questi dolcetti deliziosi è aumentata negli ultimi anni, e sono diventati il pezzo forte per molte occasioni speciali, come compleanni, matrimoni ecc.

I cupcake possono essere preparati in casa con

ingredienti semplici, come **farina, zucchero, uova, burro e latte**; anche la decorazione, solitamente realizzata con **creme o panna**, è facile da fare con un poco di manualità ed il supporto della sac a poche con bocchette intercambiabili.

Oggi ti proponiamo i **cupcake bianchi**, ovvero senza tuorlo di uovo, per ottenere delle candide basi per le tue decorazioni.

INGREDIENTI

FARINA 345 gr

LATTE INTERO 300 gr

ZUCCHERO 250 gr

BURRO 170 gr

ALBUME 170 gr

LIEVITO PER DOLCI 14 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

VANILLINA 2 bustine

PREPARAZIONE

- 1 Scalda il forno a 175°C, modalità statica; mentre aspetti che giunga a temperatura, metti i pirottini di carta per cupcake nelle formine di uno stampo da muffin.

In una ciotola miscela la farina, il lievito e il sale; metti da parte.

In un'altra ciotola monta il burro con le fruste elettriche a velocità media per circa 30 secondi, quindi incorpora lo zucchero in modo graduale sbattendo bene dopo ogni aggiunta.









2 Aggiungi gli albumi, uno alla volta, sbattendo bene con la frusta elettrica dopo ogni aggiunta. Incorpora anche la vanillina senza smettere di impastare.





- 3 Con le fruste elettriche, a velocità bassa, aggiungi la farina ed il latte un po' alla volta, alternandoli.





4 Prendi una spatola e mescola giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti: procedi delicatamente per non rovinare l'impasto.

Suddividi la pastella negli stampini riempiendoli fino a 2/3 e livellali con un cucchiaino.





5 Inforna per 18-20 minuti, verifica la cottura con la prova stecchino.

Sforna i cupcakes e lasciali raffreddare per 5 minuti negli stampini, quindi sformali e lascia che si raffreddino completamente su di una griglia da pasticceria.





CONSIGLI PER LA COTTURA DEI CUPCAKES

Se l'impasto è troppo denso, i cupcakes potrebbero cuocere male e risultare troppo spessi o mollicci. Assicurati di seguire la ricetta correttamente e di mescolare gli ingredienti con delicatezza per prevenire questo inconveniente. Se occorre aggiungere un ingrediente liquido fallo con molta parsimonia, si fa sempre in tempo ad aggiungere ma quando il liquido è troppo è

impossibile rimediare.

La temperatura del forno è molto importante per la cottura dei cupcake: se il forno è troppo caldo, i cupcake potrebbero bruciarsi, mentre se è troppo freddo, potrebbero non cuocere uniformemente. Per questo motivo è fondamentale che il forno venga acceso prima e che sia alla corretta temperatura quando infornerai gli stampi con l'impasto da cuocere.

Il tempo di cottura è un altro fattore importante per cuocere perfettamente i cupcake: troppo cotti rischiano di rovinarsi e troppo crudi rimangono indigesti, quindi ricordati di mettere un timer con il tempo di cottura indicato nella ricetta e, nell'attesa che suoni, non dimenticarti di controllare spesso attraverso il vetro senza aprire il forno.