

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcake con crema bianca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO PER LA CREMA



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
240 g di farina
200 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci

PER LA BAGNA

latte
cacao
zucchero

PER LA CREMA

1 tuorlo
4cucchiaini di farina
4cucchiaini di zucchero
500 ml di latte
100 ml di panna da montare
nutella
panna montata per decorare

PREPARAZIONE

- 1 Per cominciare preparate il pan di spagna: con la frusta elettrica frullate uova e zucchero per 10 minuti dopo aggiungete la farina setacciata con il lievito e mescolate con una spatola



- 2 Mettete il composto in alcuni pirottini di carta e cuoceteli a 150gradi per circa 15 minuti



- 3 A fine cottura avrete questo risultato



- 4 Preparate a questo punto la crema unendo zucchero, farina, il tuorlo e il latte in una casseruola, miscelateli bene con una frusta a mano fino a quando non ci saranno più grumi, mettete la casseruola sul fiamma bassa e fatela addensare mescolando ogni tanto. Mettete la crema in una ciotola, copritela con pellicola e fatela raffreddare, una volta che la crema si è raffreddata montate 00 ml di panna e unitela alla crema. A questo punto prendete i dolcetti e con un coltello tagliate la parte superiore



- 5 Scaldare in un pentolino un po' di latte unite dello zucchero e del cacao e inzuppate il dolcetto



6 Al centro mettete un cucchiaino di Nutella



7 Con l'aiuto della siringa per dolci riempite il centro del dolcetto con la crema preparata



8 E per finire un ciuffo di panna



