

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes al caffè

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un ricco cupcake con una base al cacao e caffè, una crema morbida all'interno per farcire ed una copertura che è un'istigazione a metterci dentro le dita...Che altro vi serve sapere per convincervi a prepararli?

## PER LA BASE

FARINA 250 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 170 gr

ACQUA calda - 237 ml

CACAO AMARO 55 gr

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaino da tavola

SALE 1 cucchiaino da tè

BICARBONATO DI SODIO 1 punta - 1 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

VANILLINA 1 bustina

## PER IL RIPIENO

MASCARPONE 250 gr

ZUCCHERO A VELO 120 gr

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tè

CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tè

## PER LA COPERTURA

CIOCCOLATO FONDENTE tritato  
finemente - 110 gr

BURRO ammorbidito - 85 gr

ZUCCHERO A VELO 300 gr

LATTE INTERO 3 cucchiaini da tavola

CAFFÈ SOLUBILE 1 cucchiaino da tè

VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stampo per muffini da 24.

In una ciotola media miscelate la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati e mettetela da parte.





- 2 In una ciotola piccola stemperate il cacao con l'acqua calda fino a quando sarà ben sciolto; mettete da parte.



- 3 In una ciotola grande montate il burro con delle fruste elettriche per circa 30 secondi, quindi incorporate gradualmente lo zucchero continuando a montare dopo ogni aggiunta.



4 Aggiungete le uova, una alla volta, facendo incorporare ciascuno.



5 Unite la vanillina.



**6** Con le fruste a bassa velocità incorporate in modo alternato il composto di farina insieme al caffè solubile ed il composto con il cacao sbattendo giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.





**7** Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



**8** Infornate per 20-25 minuti o fino a doratura, verificate la cottura con la prova stecchino.

In una ciotola media, montate gli ingredienti per il ripieno con le fruste elettriche a velocità media fino a che otterrete un composto liscio.



9 Trasferite il composto in una sac a poche con bocchetta liscia di 1/2 cm di diametro.

Praticate un foro nei cupcakes freddi in modo tale che possano accogliere la farcia.



**10** In una ciotola adatta al microonde, fate fondere il cioccolato al microonde al massimo della potenza per 45 secondi.

Mescolate continuando a sciogliere al microonde per 15 secondi mescolando ogni volta fino a che risulti completamente sciolto. Fate freddare leggermente, circa 5 minuti.

In un'altra ciotola media, montate il burro con 3 cucchiaini di latte ed 1 cucchiaino di caffè istantaneo, la vaniglia ed il pizzico di sale utilizzando delle fruste elettriche a velocità bassa fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.





**11** Incorporate, sempre montando, lo zucchero a velo, 120 g alla volta, fino a che otterrete un composto liscio.



**12** Incorporate il cioccolato fondente fino a che sia ben amalgamato.



**13** Trasferite il composto in una sac a poche dotata di una bocchetta di 2 cm di diametro.  
Decorate con questo composto i cupcakes.

