

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?

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. Mettere i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stampo per muffini da 24.

In una ciotola media miscelare la farina, il lievito, il sale ed il bicarbonato setacciati e metterla 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.



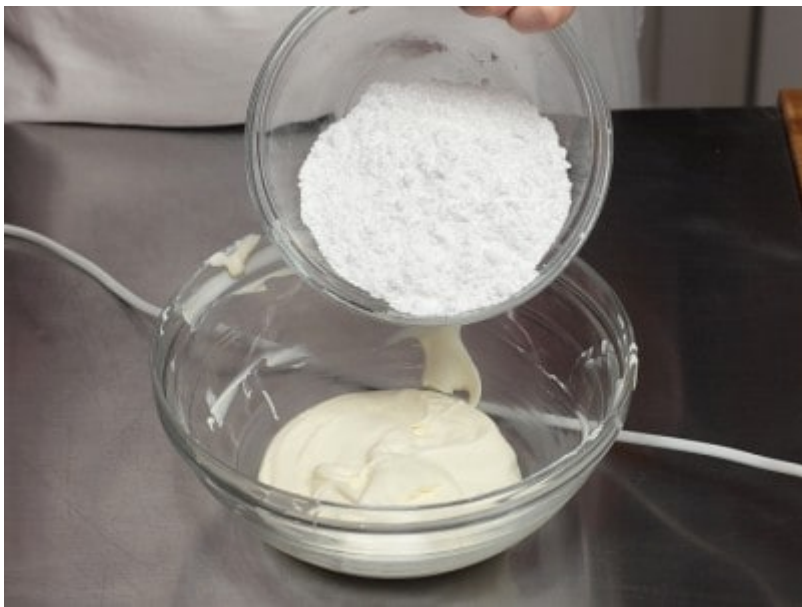


7 Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



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 cucchiai 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.

