

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes al cioccolato (base)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I cupcakes al cioccolato sono una base di partenza tradizionale e irrinunciabile per chi vuole cimentarsi nella preparazione di questi deliziosi dolcetti.

Semplice e delicata, il cioccolato aiuta perfettamente ad abbinare e completare questa mini torta con altri gusti tra i più vari. Scegliete un frosting di frutta o una ganache al formaggio, con il cioccolato non cadrete mai in fallo!

INGREDIENTI

FARINA 250 gr

ACQUA calda - 237 ml

BURRO 170 gr

UOVA 2

ZUCCHERO 300 gr

CACAO AMARO 55 gr

LIEVITO PER DOLCI 6 gr

BICARBONATO DI SODIO ¼ cucchiaini da tè

SALE 1 cucchiaino da tè

VANILLINA 1 bustina

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; mettetelo 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 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.

Sfornate, fate raffreddare 5 minuti negli stampi, sformateli e decorateli con la glassa prescelta.