

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes al limone (base)

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

FARINA 290 gr

BURRO ammorbidito - 230 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 12 gr

LATTE INTERO 160 gr

SCORZA DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

SALE ½ cucchiaini da tè

VANILLINA 1 bustina

I cupcakes al limone sono la ricetta base per moltissime varianti di cupcakes: divertitevi a creare accostamenti di gusto inediti o tradizionali, date sfogo alla fantasia con colori e guarnizioni. La base al limone si sposa benissimo con tanti altri gusti e non perde la sua freschezza e il suo profumo nemmeno davanti a un frosting dei più dolci.

Se vi piacciono tanto i dolci "limonosi" provate anche la ricetta della nostra [torta al limone](#) soffice e delicata.

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta da cupcakes nelle formine di uno stampo da 24 muffins o imburrate ed infarinate le formine.

In una ciotola media miscelate la farina con il lievito ed il sale e mettete da parte.



- 2 In una ciotola grande montate il burro con delle fruste elettriche a velocità media per circa 30 secondi.

Incorporate gradualmente lo zucchero sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



**3** Aggiungete le uova, una alla volta, incorporandole bene prima di aggiungere la successiva.



**4** Aromatizzate il composto con le scorze di limone e la vanillina.





**5** Con le fruste a velocità bassa, incorporate gradualmente ed in modo alternato la miscela di farine ed il latte, mescolando giusto per amalgamare.





6 Dividete la pastella nelle formine fino a riempirle a 2/3.



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

Sfornate e lasciate freddare per 5 minuti negli stampini, quindi sformateli e fateli raffreddare completamente su di una griglia. Decorate i cupcakes con la glassa prescelta.