

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes al limone con crema al burro al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I cupcakes al limone sono classici, semplici da preparare e da guarnire, e grazie alle note agrumate mantengono sempre una freschezza che li rende apprezzati in ogni situazione. L'immaneabile colorazione gialla e bianca è elegante e allegra allo stesso tempo. In questa ricetta deliziosa il profumo del limone è doppiamente protagonista, nella base e nella guarnizione!

PER LA BASE

FARINA 290 gr

BURRO ammorbidito - 230 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

LATTE INTERO 160 gr

LIEVITO PER DOLCI 12 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 2
cucchiaini da tavola

VANILLINA 1 bustina

PER LA CREMA AL BURRO E LIMONE

ZUCCHERO A VELO 360 gr

BURRO ammorbidito - 75 gr

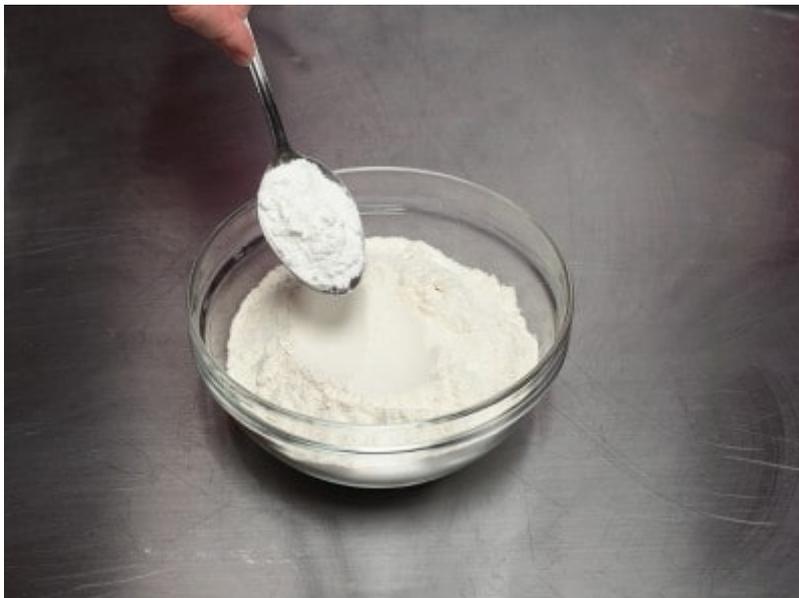
SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

SCORZA DI LIMONE grattugiata - ½
cucchiaini da tè

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.

Preparate a questo punto la crema al burro al limone.

In una ciotola capiente, montate il burro utilizzando un cucchiaio o delle fruste elettriche a bassa velocità.

Incorporate le scorze grattugiate di limone ed un cucchiaio di succo di limone.



8 Incorporate, sempre sbattendo, lo zucchero a velo ed il succo di limone rimanente per

ottenere un composto liscio e spalmabile.



- 9 Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro succo di limone, qualche goccia alla volta.

Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungetevi poco zucchero a velo.

A questo punto raccogliete la crema in una sac à poche dotata di bocchetta liscia e decorate con questa i cupcakes ormai freddi.



- 10 Affettate delle scorze di limone molto finemente e ultimate la decorazione ponendo un mucchietto di queste su di ogni cupcake.

