

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes al limone con crema al burro alla vaniglia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un'ottima variante per il cupcake al limone, leggero e profumato, che in questa versione è stato arricchito con una soffice crema al burro profumata alla vaniglia. Un accostamento classico per un tortino semplice e adatto ad ogni occasione.

ZUCCHERO A VELO 300 gr

BURRO ammorbidito - 75 gr

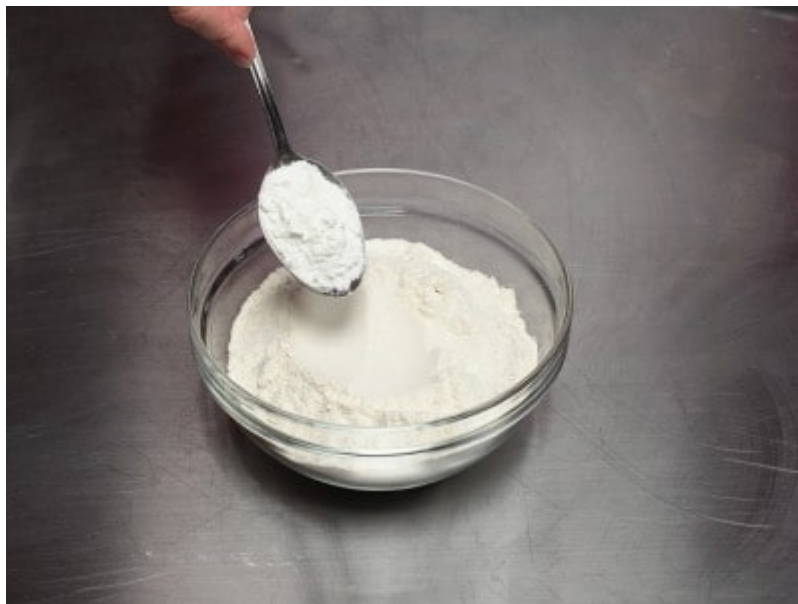
VANIGLIA 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate 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 alla vaniglia.

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



8 Incorporate la vaniglia e un cucchiaio di latte.



9 Incorporate, sempre sbattendo, il latte rimanente per ottenere un composto liscio e spalmabile.



10 Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

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

A questo punto, decorate i cupcakes ormai freddi con la crema al burro alla vaniglia utilizzando, a piacere, una sac à poche dotata di bocchetta dentata.

