

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes bianchi con copertura cremosa al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



I cupcakes con copertura al cioccolato, specie se soffice e spumosa come questa, sono sempre una certezza di alto gradimento. Chi resiste ad una tortina ricoperta di cioccolato? E se ci fosse sopra anche una grattugiata di cioccolato fondente?

Nascondetene qualcuno, presto!

INGREDIENTI PER BASE BIANCA

FARINA 345 gr
ZUCCHERO 250 gr
BURRO 170 gr
ALBUME 5
LATTE INTERO 300 gr
SALE ½ cucchiaini da tè
LIEVITO PER DOLCI 14 gr
VANILLINA 2 bustine

INGREDIENTI PER COPERTURA CREMOSA AL CIOCCOLATO

BURRO 110 gr
CIOCCOLATO FONDENTE fuso e fatto
freddare - 150 gr
ZUCCHERO A VELO 360 gr
VANIGLIA 2 cucchiaini da tè

LATTE INTERO o 4 - 3 cucchiari da tavola

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

CIOCCOLATO FONDENTE grattugiato -

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes nelle formine di uno stampo da muffin da 30 formine.

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

In una ciotola grande, montate il burro con le fruste elettriche a velocità media per circa 30 secondi, quindi incorporate lo zucchero in modo graduale sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



- 2 Aggiungete gli albumi, uno alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



3 Incorporate la vanillina.



4 Con le fruste a velocità bassa, aggiungete la farina ed il latte in più volte alternandoli.



5 Mescolate giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.

Suddividete la pastella negli stampini riempiendoli fino a 2/3.



6 Infornate per 18-20 minuti, verificatene la cottura con la prova stecchino.

Sfornateli e lasciateli raffreddare per 5 minuti negli stampini, quindi sformateli e lasciate che si raffreddino completamente su di una griglia.

Preparate, a questo punto, la copertura cremosa al cioccolato.

In una ciotola capiente riunite il burro ed il cioccolato e mescolateli.



7 Incorporate lo zucchero a velo, quindi la vaniglia ed il latte fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.





8 Se la copertura risultasse troppo densa, incorporate altro latte, qualche goccia alla volta.

Qualora fosse troppo liquida, aggiungere poco zucchero a velo.

A questo punto decorate i cupcakes ormai freddi con la copertura cremosa al cioccolato e ultimate la decorazione con del cioccolato fondente grattugiato.

