

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes bianchi con copertura spumosa alle ciliegie e nocciole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una morbida e leggera copertura alle ciliegie e nocciole per questo dolcissimo cupcake! Anche in questo caso un connubio classico di dolci e torte. La noccia resta visivamente defilata, per la predominanza del delicato rosa e del rosso delle ciliegie, ma si esprime nel gusto!

gocce

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate 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 la copertura per decorare i cupcakes.

Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

In una casseruola, mescolate lo zucchero, lo sciroppo di mais e l'acqua.



- 7 Coprite la casseruola e portate ad ebollizione; scoprite la casseruola e lasciate bollire per 4-8 minuti senza mescolare fino a raggiungere i 116°C.

Sbattendo costantemente con le fruste a velocità media, versate lo sciroppo a filo negli albumi e montateli a neve ferma.



8 Aggiungete la vaniglia e continuate a montare a velocità elevata per 10 minuti.

Incorporate, infine le ciliegie, le nocciole tritate e, se volete, il colorante alimentare rosso.





9 La copertura è pronta per decorare i cupcakes ormai freddi.

