

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes ciocco-arancia

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un connubio classico quello di arancia e cioccolato riproposto in questo cupcake molto, molto goloso. Il profumo di arancia si avverte nella base al cioccolato e nella crema al burro, ed è richiamato in modo dolce e deciso dalle immancabili scorzette d'arancio candite nella decorazione.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stampo per muffini da 24.

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





- 2** In una ciotola piccola stemperate il cacao con l'acqua calda fino a quando sarà ben sciolto; mettete da parte.



- 3** In una ciotola grande montate il burro con delle fruste elettriche per circa 30 secondi, quindi incorporate gradualmente lo zucchero continuando a montare dopo ogni aggiunta.



4 Aggiungete le uova, una alla volta, facendo incorporare ciascuno.



5 Unite la vanillina.



6 Con le fruste a bassa velocità incorporate in modo alternato il composto di farina ed il composto con il cacao sbattendo giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.





7 Incorporate alla pastella le scorze grattugiate d'arancia.



8 Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



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

Sfornate, fate raffreddare 5 minuti negli stampi, quindi trasferiteli su di una griglia a freddare completamente.



10 Preparate la copertura ciocco-arancia.

In una ciotola capiente, amalgamate il burro con il cioccolato fuso.



11 Incorporate lo zucchero a velo; quindi aggiungete, montando con delle fruste, la vaniglia e due cucchiaini di succo d'arancia fino ad ottenere un composto liscio.



12 Se necessario incorporate, sempre montando, altro succo d'arancia, un cucchiaino alla

volta fino ad ottenere un composto spalmabile.

Una volta freddati completamente, distribuite la copertura su ciascun cupcake.



13 Tagliate ciascuna scorza d'arancia candita a metà per il lungo, quindi tagliate ciascun filetto in 6 parti.

Distribuite 3 pezzettini di canditi di scorza d'arancia su ciascun cupcake.