

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes gialli con copertura al formaggio

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I cupcakes al formaggio sono un'ottima variante di gusto, un classico americano che si trova spesso negli assortimenti. Un sapore non dolcissimo ma ugualmente delizioso, e leggermente più leggero delle solite creme al burro.

INGREDIENTI PER LA BASE GIALLA

FARINA 290 gr
ZUCCHERO 250 gr
LATTE INTERO 160 gr
BURRO ammorbidito - 230 gr
LIEVITO PER DOLCI 12,5 gr
SALE 12,5 gr
UOVA 3
VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER LA COPERTURA AL FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE ammorbidito - 115 gr
BURRO ammorbidito - 30 gr
ZUCCHERO A VELO 240 gr
VANIGLIA 1 cucchiaino da tè
LATTE INTERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stamo per muffin da 24 formine oppure imburrate ed infarinate gli stampini.

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 per circa 30 secondi. Aggiungete gradualmente lo zucchero sbattendo bene dopo ogni aggiunta.



3 Unite anche le uova, una alla volta, sbattendo bene ogni volta che aggiungete un uovo.



4 Incorporate la vanillina.

Utilizzando le fruste a velocità bassa, unite in modo alternato il composto di farina ed il latte sbattendo giusto quel tanto per amalgamare gli ingredienti.



5 Dividete l'impasto nelle formine riempiendole per 2/3.



6 Infornate per 20-25 minuti o fino a che risultino ben dorati e fino a quando uno stuzzicadenti inserito in un cupcake ne esca pulito.

Sfornate e lasciateli raffreddare per 5 minuti, quindi sformateli e metteteli su di una griglia a raffreddare.

Preparate, a questo punto, la copertura al formaggio.

In una ciotola capiente, montate il formaggio, il burro, la vaniglia e un cucchiaio di latte utilizzando delle fruste elettriche a bassa velocità.



7 Incorporate lo zucchero a velo 120 g a volta.



8 Unite gradualmente il latte rimanente fino ad ottenere un composto liscio e spalmabile.



9 Se risultasse troppo denso, aggiungete altro latte, poche gocce per volta.

Se risultasse troppo liquido, aggiungete poco altro zucchero a velo.

Lasciatelo riposare 30 minuti a temperatura ambiente per farlo ammorbidire.

Decorate, quindi, i cupcakes ormai freddi con la copertura al formaggio, utilizzando, se preferite, una sac à poche con bocchetta liscia.

