

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes gialli con crema al burro all'arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **cupcakes gialli** con crema al burro all'arancia sono dei dolcetti perfetti sia per la merenda che per una colazione golosa, ma soprattutto per arricchire il buffet dei dolci durante una festa tra amici. Questo cupcake profumato grazie alle note agrumate della crema al burro all'arancia, è veloce da preparare e da guarnire, con semplici fettine d'arancia, magari tagliate e rifilate con fantasia.

Se come noi amate il sapore dei dolci agrumati, provate anche questa [torta al limone](#) deliziosa,

molto facile da fare e perfetta per la merenda o la colazione di grandi e piccoli.

INGREDIENTI PER LA BASE GIALLA

FARINA 290 gr

LIEVITO PER DOLCI 12,5 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

BURRO ammorbidito - 230 gr

ZUCCHERO 250 gr

UOVA 3

VANILLINA 1 bustina

LATTE INTERO 160 gr

INGREDIENTI PER LA CREMA DI BURRO

ALL'ARANCIA

ZUCCHERO A VELO 300 gr

BURRO ammorbidito - 75 gr

SUCCO D'ARANCIA 2 cucchiaini da tavola

SCORZA DI ARANCIA grattugiata - 1
cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ARANCE a fettine - 2

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i cupcakes gialli con crema al burro all'arancia, per prima cosa scaldare il forno a 175°C. Mettete i pirottini di carta per cupcakes in ciascuna formina di uno stamperino 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 la crema al burro all'arancia.

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



7 Incorporate le scorze grattugiate ed un cucchiaino di succo d'arancia.





8 Incorporate, sempre sbattendo, il succo d'arancia rimanente per ottenere un composto liscio e spalmabile. Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro succo d'arancia, qualche goccia alla volta.

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

Decorate i cupcakes ormai freddi con la crema al burro all'arancia e fettine d'arancia.



CONSIGLIO