

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cupcakes whoopie pie al cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Cupcakes whoopie pie al cioccolato: semplice, golosissimo e classico. Il whoopie pie al cioccolato infatti si adatta perfettamente al "formato" cupcake. Provate questa ricetta e vedrete che non la lascerete più e se amate i dolci al cioccolato così tanto quanto piacciono a noi, vi invitiamo a provare anche la [torta al cioccolato](#): un grande classico che non tramonta mai!

INGREDIENTI PER BASE AL CIOCCOLATO

FARINA 250 gr
LIEVITO PER DOLCI 6 gr
SALE 1 cucchiaino da tè
BICARBONATO DI SODIO ½ gr
ACQUA calda - 237 ml
CACAO AMARO 55 gr
BURRO 170 gr
ZUCCHERO 300 gr
UOVA 2
VANILLINA 1 bustina

INGREDIENTI PER LA FARCIA

ALBUME di uova grandi - 2
ZUCCHERO 100 gr
SCIROPPO DI MAIS CHIARO sostituibile con glucosio - 85 gr
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 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; mettetelo 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 Dividete la pastella nelle formine riempiendole fino a 2/3.



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

Sfornate, fate raffreddare 5 minuti negli stampi, quindi sformateli.

Preparate la farcia.

Lasciate riposare gli albumi a temperatura ambiente per 30 minuti.

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



9 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.

Montate gli albumi versando lo sciroppo appena realizzato a filo.



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



11 Aprite a metà i cupcakes ormai freddi.



12 Distribuite circa un cucchiaio di farcia sulla base di ciascun cupcake e coprite con la parte superiore, per questa operazione, se volete, potete aiutarvi con una sac à poche.

