

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes

di: sakura

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

250 g farina auto lievitante  
250 g di burro morbido  
250 g di zucchero  
4 uova  
aroma vaniglia  
4 cucchiaini di latte.

## PER LA COPERTURA

125 g di burro  
250 g di zucchero a velo  
1 cucchiaio di latte  
1 fialetta aroma vaniglia  
coloranti in gel.

# PREPARAZIONE

**1** Mettere tutti gli ingredienti, tranne il latte, in un robot da cucina e far amalgamare tutti gli ingredienti. Dopo aggiungere il latte senza smettere di mescolare.

Scaldare il forno a 200°, riempire gli stampi per muffin o i pirittoni di carta a metà e mettere in forno per 15-20 min.

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo versandolo poco alla volta e l'aroma, per ultimo aggiungere il latte.

Colorare la crema con i coloranti e usando la sac a poche e le bocchette dare sfogo alla fantasia.