

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cupcakes

---

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 cucchiaino 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 pirattoni 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.