

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Red velvet cupcakes

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **red velvet cupcakes** sono davvero uno spettacolo per gli occhi!

Il caratteristico colore rosso tipico della [red velvet](#), rende la **ricetta** di questi simpatici **dolcetti** adatta a tantissime occasioni, infatti possono essere gustati come dolce dopo un pasto, per una **festa di compleanno**, per un rinfresco di matrimonio o come dessert per una festa a tema.

Possono anche essere utilizzati per concludere una cena o un pranzo formale o come dolce per una festa di Natale o Capodanno, insomma, sono adatti per qualsiasi occasione in cui desideri servire una ricetta dolce e colorata.

Visto il bellissimo colore rosso di questi dolcetti ti suggerisco di provarli per il prossimo **San Valentino!**

PER I CUPCAKES

FARINA 00 setacciata - 125 gr
LIEVITO PER DOLCI ¼ cucchiaini da tè
SALE ¼ cucchiaini da tè
CACAO AMARO in polvere - 10 gr
BURRO temperatura ambiente - 57 gr
ZUCCHERO 40 gr
UOVA grande - 1
ESTRATTO DI VANIGLIA (o 1 bustina di vanillina) - ½ cucchiaini da tè
PANNA FRESCA 120 ml
COLORANTE ALIMENTARE rosso - 1 cucchiaino da tavola
ACETO DI VINO BIANCO ½ cucchiaini da tè
BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè

PER LA COPERTURA ALLA CREMA DI FORMAGGIO

FORMAGGIO SPALMABILE temperatura ambiente - 227 gr
ZUCCHERO A VELO 115 gr
ESTRATTO DI VANIGLIA (o 1 bustina di vanillina) - ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Scalda il forno a 180°C e prepara la teglia dei muffins collocando in ciascuna formina un pirottino di carta per muffins.

In una ciotola capiente setaccia insieme la farina, il lievito in polvere ed il sale.



2 Unisci, quindi la polvere di cacao setacciata.



3 In una ciotola a parte monta il burro fino a che risulti morbido; quindi unisci lo zucchero e continua a montare fino a renderlo spumoso.



4 Aggiungi l'uovo e sbatti ancora fino a quando risulterà ben incorporato.



5 Aromatizza il composto con la vaniglia e mescola per amalgamarla.

In un'altra ciotolina miscela la panna con il colorante rosso.



6 Riprendi il composto con l'uovo ed unisci, alternandoli, le farine e la panna colorata in tre volte.





7 In una tazzina miscela l'aceto con il bicarbonato e, non appena inizia a frizzare, unisci il composto molto velocemente alla pastella dei cupcakes.





- 8 Dividi il composto ottenuto nei pirottini e livellane leggermente la superficie con il dorso di un cucchiaio.



- 9 Inforna per circa 20 minuti o fino a quando uno stuzzicadenti, infilzato in uno dei cupcakes, ne esca pulito.

Lascia raffreddare i cupcakes per circa 10 minuti, quindi rimuovili dallo stampo e lasciali raffreddare completamente prima di decorarli.

Prepara, nel frattempo, la copertura al formaggio fresco.

Sbatti in una ciotola il formaggio fino a quando risulterà ben cremoso e liscio.

Aggiungi lo zucchero e la vaniglia ed incorporali al formaggio sempre sbattendo per montare il composto affinché possa essere utilizzato per la glassatura dei dolci.



10 Una volta ben freddi, decora i cupcakes con la crema al formaggio spalmata con un coltello piatto o distribuita con una sac à poche.

La base dei cupcakes non deve essere particolarmente dolce, in questo modo si riesce a bilanciare la dolcezza della crema al formaggio utilizzata per la copertura.

CONSERVAZIONE

I Red Velvet Cupcake possono essere conservati in diversi modi, vediamo come:

Puoi conservarli in un contenitore ermetico in frigorifero per 2-3 giorni. Assicurati che i cupcakes siano completamente freddi prima di metterli in frigorifero. Quando li vorrai consumare togli il contenitore dal frigorifero almeno 30 minuti prima di servirli per consentire loro di tornare alla temperatura ambiente.

Puoi conservare i Red Velvet Cupcake in un contenitore ermetico o avvolti in pellicola trasparente, riposti in congelatore fino a 3 mesi. Assicurati di lasciarli scongelare completamente prima di servirli.

Puoi anche conservare i cupcake a temperatura ambiente per 1-2 giorni in un contenitore ermetico, ma è meglio evitare questa modalità se pensi di non consumarli prima di 24 ore.

Infine, è importante non tenere i cupcake in un ambiente umido o caldo per evitare la formazione di muffe o la perdita di freschezza.