

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Red velvet cupcakes

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un dolcetto così bello da non sembrare vero! Il cupcake red velvet è bello ma anche buono, il gusto non particolarmente zuccherato si abbina perfettamente alla dolce copertura profumata alla vaniglia...

ZUCCHERO A VELO 115 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA (o 1 bustina di
vanillina) - ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

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

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



- 2 Unite, quindi la polvere di cacao setacciata.



3 In una ciotola a parte, montate il burro fino a che risulti morbido; quindi unite lo zucchero e continuate a montare fino a renderlo spumoso.



4 Aggiungete l'uovo e sbattetelo ancora fino a quando risulti ben incorporato.



5 Aromatizzate il composto con la vaniglia e mescolate per amalgamarla.

In una ulteriore ciotolina miscelate la panna con il colorante rosso.



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



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



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



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

Lasciate raffreddare i cupcakes per circa 10 minuti, quindi rimuoveteli dallo stampo e lasciateli raffreddare completamente prima di decorarli.

Preparate, nel frattempo, la copertura al formaggio fresco.

Sbattete in una ciotola il formaggio fino a quando risulti ben cremoso e liscio.

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



10 Una volta ben freddi, decorate 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.