

CUPCAKES

Difficoltà: molto facile

Tempi di preparazione: 10 minuti più 20 minuti di cottura

Attrezzatura: uno stampo per cupcakes, pirottini

I cupcakes sono quei dolcetti americani monoporzione che vanno tanto di moda in questo periodo sono buoni da mangiare ma anche molto belli da vedere, si prestano a qualsiasi tipo di decorazione, crema al burro, pasta di zucchero, crema al mascarpone, chees cream, tant'è che sono nati addirittura dei programmi televisivi dedicati completamente ai cupcakes e alle loro decorazioni. Io vi riporto la ricetta base ma questo è solo il punto di partenza perché le decorazioni sono infinite, all'interno del blog troverete tutte le ricette delle possibili glasse e creme per poter guarnire i vostri cupcakes. Allo stesso modo potete arricchire l'impasto del cupcake con gocce di cioccolato, uvetta, frutti di bosco ecc, l'unica regola da seguire è che non dovete modificare la consistenza dell'impasto, per esempio non potete aggiungere una tazzina di espresso per farli al gusto di caffè, potreste però aggiungere un cucchiaino di caffè solubile.

Ingredienti per 12 cupcakes

- 150 g di farina 00
- 140 g di zucchero
- 2 uova
- 40 ml di latte
- 1 bacca di vaniglia
- 80 g di burro
- una bustina di lievito

Procedimento

Accendere il forno a 180 gradi. In un recipiente abbastanza capiente lavorare con la frusta elettrica il burro fatto a cubetti con lo zucchero ed i semi della bacca di vaniglia, quando il composto avrà una consistenza spumosa aggiungere un uovo ed incorporarlo (all'inizio sembrerà che l'uovo non possa essere assorbito ma piano piano diventerà un composto omogeneo), incorporare il secondo uovo, aggiungere la farina setacciata ed il lievito. Una volta ottenuto un impasto liscio ed omogeneo incorporare il latte e poi riempire con questo impasto i pirottini per due terzi. Cuocere per circa 20 minuti.