



[WWW.MAICAKES.IT](http://WWW.MAICAKES.IT)

## Cup cake di Pasqua

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

Ingredienti per la crema al burro meringata

1 albume

un cucchiaio di succo di limone

80 g di zucchero

125 g di burro a temperatura ambiente

una punta di colorante in gel a piacere (facoltativo)

Procedimento per i cupcakes

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 semini 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.

Procedimento per la crema al burro meringata

A bagnomaria sbattere gli albumi, il succo di limone e lo zucchero con una frusta fino a raggiungere la temperatura di 120 gradi, una volta raggiunta la temperatura continuare l'operazione per due minuti poi fuori dal bagnomaria con uno sbattitore elettrico montare il composto fino a che non avrà raggiunto la temperatura dell'ambiente, ci vorranno almeno 20 minuti. Aggiungere una punta di colorante in gel a piacere. A questo punto, con le fruste accese alla media velocità, aggiungere il burro a temperatura ambiente un pezzetto alla volta. Dopo aver inserito tutto il burro impostare di nuovo la massima velocità e far montare per altri 10 minuti cioè fino a quando il composto avrà raggiunto una consistenza spumosa.