Cupcakes al cioccolato

Ingredienti:

100 g di farina autolievitante
40 g di cacao
1 cucchiaino e ½ di lievito
150 g di burro morbido o margarina
150 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
3 cucchiai di latte o acqua
3 uova grandi

Per il frosting:
100 g di burro morbido o margarina
225 g di zucchero a velo
1 cucchiaio di latte o acqua
½ cucchiaino di estratto di vaniglia
colorante alimentare in diversi colori (facoltativo)

Procurati inoltre uno stampo per muffin da 12 e 12 pirottini di carta.

Dosi per 12 cupcakes

Queste tortine al cioccolato sono ricoperte con frosting e decorate con palline di zucchero. Alle pagine 30-31 troverai altre idee per decorare i dolcetti.

1 Preriscalda il forno a 180 °C e inserisci i pirottini nello stampo.

2 Setaccia la farina, il cacao e il lievito in una terrina capiente. Metti il burro e lo zucchero in un'altra terrina.

3 Sbatti il burro e lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e soffice. Incorpora la vaniglia e il latte o l'acqua.

4 Rompi un uovo in una tazza, versalo nell'impasto di burro e zucchero e aggiungi un cucchiaio della miscela di farina. Sbatti bene. Ripeti con le altre uova.

5 Aggiungi il resto della miscela di farina e mescola delicatamente con il cucchiaio.

6 Distribuisci l'impasto nei pirottini. Inforna per 12-15 minuti o finché sono pronti. Lascia i cupcakes nello stampo per qualche minuto, poi mettili a raffreddare su una gratella.

7 Per il frosting, sbatti col cucchiaio di legno il burro o la margarina fino a ottenere una crema morbida e incorpora 75 g di zucchero a velo setacciato.

8 Incorpora il resto dello zucchero a velo, aggiungi il latte o l'acqua e la vaniglia. Sbatti velocemente fino a ottenere una crema soffice. Metti da parte un terzo della crema e versa il resto in due terrine.

9 Versa qualche goccia di colorante alimentare in ciascuna delle due terrine e poi spalma le creme sui cupcakes quando si saranno raffreddati.

Frosting al cioccolato

Per il frosting al cioccolato usa solo 175 g di zucchero a velo e al punto 8, quando incorpori lo zucchero, aggiungi 40 g di cacao setacciato. Non usare il colorante.

© 2020 Usborne Publishing Ltd., 83-85 Saffron Hill, Londra EC1N 8RT, Gran Bretagna, usborne.it