

## CUPCAKES AL CIOCCOLATO E CILIEGIE

*Questi cupcake buoni e belli, soddisferanno il palato di grandi e piccini; chi potrà mai resistere... è proprio vero che uno tira l'altro*



### INGREDIENTI:

#### PER IL FROSTING ALLE CILIEGIE:

1 cucchiaio di panna  
115 g composta di ciliegia  
180 g zucchero a velo  
80 g di burro morbido

#### PER I CUPCAKE:

90 g di farina  
20 g di cacao in polvere Emilia Zaini  
50 ml di latte  
60 g di burro  
60 g di zucchero  
1 uovo

1 cucchiaino di lievito gocce di cioccolato fondenti extra Emilia Zaini

#### PER DECORARE:

ciliegie  
gocce di cioccolato



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
90 min



Porzioni  
6

1

### PREPARARE IL FROSTING ALLE CILIEGIE:

in una ciotola montare il burro con lo zucchero a velo e la panna, aggiungere la composta di ciliegie fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo; se necessario aggiungere altro zucchero a velo.

### CONSIGLIO

All'interno si possono mettere gocce di cioccolato bianco



- 2** PREPARARE I CUPCAKE: mescolare la farina con il cacao e mettere da parte; sciogliere il burro a bagno maria e montare l'uovo con lo zucchero; unire tutti gli ingredienti, mescolando bene, aggiungere il lievito e le gocce di cioccolato;
- 3** mettere il contenuto del frosting in una sac a poche, usando la bocchetta desiderata, e decorare ogni cupcake, finendo con una ciliegia intera e delle gocce di cioccolato