

CUPCAKES ALLE CILIEGIE

Questi cupcake buoni e belli, soddisferanno il palato di grandi e piccini



INGREDIENTI

- PER IL FROSTING ALLE CILIEGIA
- 1 cucchiaio di panna
- 115g composta alle ciliegie
- 180g zucchero a velo
- 80g burro morbido
- PER I CUPCAKE
- 90g farina
- 20g cacao in polvere Emilia Zaini
- 50 ml di latte
- 60g di burro
- 60g di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di lievito
- Gocce di cioccolato Emilia Zaini
- PER DECORARE
- qb ciliegie
- qb gocce di cioccolato Emilia Zaini



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;