

Cupcakes al cioccolato con cuore fondente

Per un dolce **San Valentino...**

Ingredienti:

120 gr cioccolato al latte

2 uova

80 gr burro

2.5 dl latte intero

18 ciliegia sotto spirito

1 preparato per torte



Procedimento:

Preparare l'impasto base aggiungendo 50 ml di latte, il burro e le uova come descritto sulla confezione. Distribuire un primo strato di composto nei pirottini, sistemare al centro il cioccolato ridotto a pezzetti e una ciliegia snocciolata, coprire con il composto rimasto e far cuocere nel forno già caldo a 175° come descritto sulla confezione. Sforare i cupcakes e lasciar raffreddare.

Versare il latte rimasto in una ciotola a pareti alte, aggiungere la miscela pronta per la crema e montare con le fruste elettriche seguendo le indicazioni sulla confezione.

Riempire la tasca da pasticciere con la crema e distribuirla sulle cupcakes. Guarnire con le decorazioni e le perline contenute nella confezione. Aggiungere in cima al topping una ciliegia e riporre in frigorifero per circa un'ora prima di servire con Ventagli e Dolci Frizzi Ali d'Oro.

(Fonte: www.donnamoderna.it)