

Cupcake romantici per San Valentino

I cupcake romantici con crema al burro rosa sono solo un esempio dei tanti golosi dolci e dolcetti che tutti i giorni puoi gustare da Vanilla Bakery. Un vero e proprio angolo d'America a Milano. Un locale magico dalle tinte pastello dove assaggiare i migliori piatti made in Usa ma non solo... partecipare a divertenti corsi di cake design o ancora celebrare l'amore con una cena di San Valentino tête-à-tête.



Ingredienti per 12 persone:

300 gr zucchero a velo
220 gr farina autolievitante
200 gr marmellata di fragole
190 gr burro
180 gr zucchero
50 gr cioccolato bianco scaglie
2 uova
1 pezzo vaniglia estratto alcolico
2 cucchiaini colorante alimentare
40 millilitri latte intero
Sigarette Ali d'Oro

Preparazione:

- 1) Versare in una ciotola 150 g di burro ammorbidito e 180 g di zucchero semolato e montarli con la frusta elettrica, aggiungere 2 uova intere, 1 fiala di estratto di vaniglia e 220 g di farina autolievitante precedentemente setacciata. Mescolare il tutto e distribuire l'impasto in 12 stampini da muffin in silicone oppure in 12 coppette in materiale antiaderente foderate con gli appositi pirottini in carta. Cuocere le base dei cupcake in forno caldo a 170° C per circa 20 minuti.

- 2) Sfornare i dolcetti, lasciarli raffreddare su di una gratella e nel frattempo prepararer la buttercream per deccorarli. Monta a neve 300 g di zucchero a velo con 40 g di burro morbido, 40 ml di latte e 2 cucchiari di colorante alimentare rosso quindi trasferire la crema in una sac a poche con bocchetta a stella.

- 3) Incidere la calotta superiore di ogni dolce ed estrarre un cubetto di pasta che verrà sostituita con una cucchiata di marmellata di fragole e qualche goccia o scaglia di cioccolato bianco. Decorare i cupcake romantici con la crema al burro rosa e, a piacere, codette, perline argentate o altri decori in zucchero. Servire con le Sigarette Ali d'Oro.

(Fonte: DonnaModerna.it)