

CUPCAKE AI MIRTILLI



Preparazione : 35 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 10 cupcake

- MUFFIN AI MIRTILLI : - 150 g di zucchero in polvere - 2 uova - 1 bustina di lievito secco - 280 g di farina - 1 pizzico di sale fino - 80 g di burro fuso - 120 ml di latte - 200 g di mirtilli freschi - o surgelati asciutti - CREMA AL BURRO : - 300 g di formaggio spalmabile - tipo Philadelphia® - 50 g di burro morbido - a temperatura ambiente - 1 cucchiaino di succo di limone - la scorza di 1 limone giallo bio - 100 g di zucchero a velo (vedi la ricetta)

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Preparare i muffin ai mirtilli e la crema al burro.
2. Lasciare intiepidire: quando i muffin sono freddi e la crema al burro è rimasta 1 ora nel frigorifero, mettere la tasca da pasticciere* sopra i cupcake e premere per formare delle spirali di crema al burro. Decorare con mirtilli freschi, palline colorate o paillette commestibili.

MUFFIN AI MIRTILLI

1. Mettere tutti gli ingredienti (tranne i mirtilli) nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, mescolare. Mettere da parte.
2. Aggiungere i mirtilli (conservarne qualcuno per la decorazione) e mescolare una volta sola con la spatola. Versare la pasta per muffin in stampi per cupcake e infornare per 25 minuti.

CREMA AL BURRO

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere tutti gli ingredienti nella mini bacinella e

miscelare per 1 minuto circa con il programma ROBOT.

2. Travasare la crema in una tasca da pasticciere* con beccuccio seghettato e metterla da parte nel frigorifero per almeno 1 ora prima di decorare i cupcake.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016