BLOODY CUPCAKE

Preparazione : 20 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti :

- PER I CUPCAKES - 125 g di farina - 10 g cacao in polvere - 1 uovo - 80 g di zucchero - 60 g burro morbido - 12 cl di latte fermentato - 1/2 cucchiai di sale - 1/2 cucchiai di aceto di sidro - 1/2 cucchiai di bicarbonato di sodio - 1/2 cucchiai di colorante in polvere rosso - PER LA GLASSA - 250 g de di formaggio fresco - 50 g burro morbido - 50 g di zucchero a velo

---

CUPCAKES

1. preRiscaldare il forno a 180 °C.

2. Versare il burro morbido, l'uovo, lo zucchero, la farina, il cacao, il colorante rosso, il latte e il pizzico di sale nella ciotola in acciaio inox e avviare il programma IMPASTI/DOLCI.

3. In una ciotola, mescolare l'aceto con il bicarbonato di sodio, mescolare bene e poi versare rapidamente nella preparazione. Ci sarà una leggera reazione chimica.

4. Riavviare il programma IMPASTI /DOLCI, 15 secondi.

5. Versare la pasta in 8 formine di silicone Cupcake.

6. Infornate per 10-12 minuti in base al vostro forno. (Testare la cottura della torta immergendo uno stuzzicadenti, se esce asciutto è cotto).

GLASSA

1. Collocare tutti gli ingredienti nella ciotola trasparente e avviare il programma ROBOT, circa 1 minuto.
2. Versare la crema in una sac a poche e conservare per un ora in frigorifero.

Consigli del cuoco :

Decorare con il formaggio cremoso sulla parte superiore di ogni cupcake.Mettere un po' di colorante alimentare rosso per decorare e mettere in frigorifero per un'ora

Cook Expert ■