

Cupcakes *(Dolci)*



Preparazione

Mescolare gli ingredienti "umidi" assieme fino ad ottenere un composto omogeneo e poi aggiungere la farina e il lievito. Riempire gli stampini per cupcakes a 3/4 e mettere in forno per 10-15 minuti a 160°.

Preparare una glassa con zucchero a velo e succo di limone e un goccio di colorante alimentare. Una volta cotti e raffreddati, decorare i cupcakes con la glassa.

Consigli

Amate i cupcakes ma vorreste provare una crema diversa per la guarnizione? Provate con una crema chiara, priva di burro.

Curiosità

Sapete perché questi dolcetti vengono chiamati proprii cupcake? Perché in realtà, la quantità di ingredienti necessari per la preparazione veniva misurata proprio con una tazza.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 250 grammi

Zucchero 120 grammi

Panna acida 250 millilitri

Olio di semi di girasole 80 millilitri

Uova 1 unità

Vanillina 2 bustine

Limone (il succo e la scorza di un limone)

Zucchero a velo 125 grammi

Lievito chimico (un cucchiaino di lievito)