

Red velvet cupcakes (Dolci)



Preparazione

Montate l'uovo con il burro tagliato a pezzetti e lo zucchero fino ad avere un composto liscio e morbido. Poi aggiungete lo yogurt, l'aceto e l'estratto di vaniglia continuando a mescolare il tutto. In una ciotola mescolate assieme farina, lievito, sale e cacao precedentemente setacciati. Versate il mix di farina e cacao nel composto liquido ed amalgamate bene. Aggiungete il colorante nella quantità desiderata a seconda della tonalità di rosso che volete raggiungere. Riempite i pirottini fino a metà della loro altezza ed infornate per una ventina di minuti a 180°. A fine cottura lasciate raffreddare completamente. Tagliate la calotta di ogni cupcakes e praticate un foro al centro con un coltello. Tenete da parte i ritagli. Sbattete il formaggio fino a renderlo cremoso, aggiungete lo zucchero a velo continuando a mescolare ed infine aggiungete la panna liquida. Montate il tutto fino ad avere un frosting soffice e denso. Mettete il frosting nel sac a poche e riempite l'interno dei cupcakes. Mettete altro frosting sopra i cupcakes. Sminuzzate i ritagli di cupcakes e versateli sul frosting come decorazione.

Consigli

I Red Velvet Cupcakes si conservano in frigorifero per 2-3 giorni, negli appositi contenitori per torte o nelle campane di vetro, mentre se non sono stati farciti possono stare 4-5 giorni fuori dal frigorifero. Per cuocerli usate lo stampo per muffins, oppure dei pirottini.

Curiosità

La decorazione più comune per i cupcakes è una crema al burro alla quale volendo viene aggiunto del colorante. In questo caso abbiamo voluto preparare una crema più leggera, con formaggio, panna e zucchero.

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

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

Uova 1 unità

Burro 60 grammi (a temperatura ambiente)

Zucchero 70 grammi

Yoghurt (un vasetto di yogurt bianco)

Vaniglia (un cucchiaino di estratto di vaniglia)

Aceto di vino bianco (un cucchiaino di aceto bianco)

Farina "00" 150 grammi

Cacao amaro (2 cucchiaini di cacao amaro in polvere)

Lievito per dolci (mezzo cucchiaino di lievito per dolci)

Sale (un pizzico di sale)

Colorante alimentare (rosso)