



# RICETTA DI NATALE ALBERELLI CUPCAKE

OGGI VI PROPONIAMO UNA DELIZIOSA RICETTA NATALIZIA PER COLORARE LA VOSTRA TAVOLA E RENDERE QUESTO NATALE ANCORA PIÙ DOLCE PER TUTTA LA FAMIGLIA!

PREPARIAMO DEI CUPCAKE AL CIOCCOLATO DECORATI CON UNA MORBIDA CREMA AL MASCARPONE DI COLORE VERDE COSÌ DA CREARE DEI BELLISSIMI ALBERELLI DI NATALE!



## INGREDIENTI PER 6 CUPCAKE:



70 GR FARINA 00



12 GR CACAO AMARO



70 GR BURRO A  
TEMPERATURA AMBIENTE



70 GR ZUCCHERO



1 UOVO



45 GR CIOCCOLATO  
FONDENTE



25 GR LATTE



4 GR LIEVITO  
PER DOLCI

## PER LA CREMA AL MASCARPONE:



500 GR MASCARPONE



250 GR PANNA FRESCA



100 GR ZUCCHERO A VELO



VANILLINA



COLORANTE ALIMENTARE



STELLINE DI ZUCCHERO, PRALINE, CODETTE



# RICETTA DI NATALE ALBERELLI CUPCAKE

## PROCEDIMENTO PER L'IMPASTO DEI CUPCAKE:

PRERISCALDATE IL FORNO A 180°. COME PRIMA COSA SCIOLGHIETE IL CIOCCOLATO FONDENTE A BAGNOMARIA O AL MICROONDE, AVRÀ COSÌ IL TEMPO DI RAFFREDDARSI. IN UNA CIOTOLA LAVORATE CON LE FRUSTE ELETTRICHE IL BURRO MORBIDO CON LO ZUCCHERO, AGGIUNGETE POI L'UOVO E SUCCESSIVAMENTE IL CIOCCOLATO FUSO E IL LATTE A FILO.

UNA VOLTA CHE TUTTI GLI INGREDIENTI SONO INCORPORATI PASSIAMO AD AGGIUNGERE GLI INGREDIENTI SECCHI: SETACCIATE FARINA, LIEVITO E CACAO AMARO E AGGIUNGETELI AL COMPOSTO. DISPONETE SU UNA TEGLIA I PIROTTINI PER I MUFFIN E RIEMPITELI PER 3/4 CON L'IMPASTO. INFORNATELI IN FORNO STATICO A 180° PER 20 MINUTI, UNA VOLTA PRONTI LASCIATELI RAFFREDDARE COMPLETAMENTE PRIMA DI DECORARLI.



## PER LA CREMA AL MASCARPONE:

INIZIATE A PREPARARE LA CREMA AL MASCARPONE METTENDO IN FRIGO O IN FREEZER LA CIOTOLA E LA FRUSTA DELLA PLANETARIA CON LA QUALE MONTERETE LA PANNA. IN QUESTO MODO LA PANNA MONTERÀ MEGLIO E PIÙ IN FRETTA. IN UNA CIOTOLA A PARTE LAVORATE IL MASCARPONE CON LO ZUCCHERO A VELO E LA BUSTINA DI VANILLINA, LAVORATE IL TUTTO COSÌ DA AMMORBIDIRE IL MASCARPONE E INCORPORARE BENE GLI INGREDIENTI SECCHI.

RIPRENDETE DAL FRIGO O DAL FREEZER LA CIOTOLA E LA FRUSTA DELLA PLANETARIA E MONTATE LA PANNA. UNA VOLTA PRONTA AGGIUNGETELA POCO PER VOLTA AL MASCARPONE, CON MOVIMENTI MOLTO DELICATI PER NON SMONTARLA.

AGGIUNGETE A QUESTO PUNTO IL COLORANTE, NOI ABBIAMO COLORATO TUTTA LA NOSTRA CREMA DI VERDE MA VOI POTETE SCEGLIERE IL COLORE CHE PREFERITE.

SE DESIDERATE COLORARE LA CREMA AL MASCARPONE CON PIÙ COLORI SUDDIVIDETE LA CREMA ANCORA BIANCA IN DIVERSE CIOTOLE E AGGIUNGETE IN OGNUNA UN PO' DI COLORANTE IN POLVERE O GEL. AGGIUNGETE IL COLORANTE POCO PER VOLTA FINCHÉ NON OTTERRETE LA TONALITÀ DESIDERATA.

E ORA DATE IL VIA ALLE DECORAZIONI. POTETE USARE LA SAC A POCHE O UN CUCCHIAIO, UN CUCCHIAINO, UNA SPATOLA... INSOMMA L'UTENSILE CON IL QUALE SIETE PIÙ COMODI PER CREARE UN GRAZIOSO ALBERELLO DI CREMA AL MASCARPONE SUL VOSTRO CUPCAKE! FINITE LA DECORAZIONE CON STELLINE DI ZUCCHERO, PRALINE E CODETTE COLORATE!

