

# Cupcake a forma di albero di Natale

12 pezzi



● Fino a 60 Min.



## 1 Preparazione:

Preparare una teglia per muffin con gli stampini. Preparare un sac à poche con bocchetta a stella. Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 180 °C**  
**Aria calda: 160 °C**

## 2 Impasto:

Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Mescolare la farina, il cacao in polvere, lo zucchero e il lievito. In un'altra terrina, mescolare il burro fuso, lo yogurt, l'estratto di vaniglia e le uova. Setacciare gli ingredienti secchi in quelli umidi e mescolare fino a ottenere un composto liscio. Infine, aggiungere i pezzetti di cioccolato.

Distribuire l'impasto negli stampini. Cuocere i muffin per 25 minuti sul ripiano centrale del forno. Verificare che i muffin siano cotti con la prova dello stecchino.

**Scanalatura: parte media**  
**Tempo di cottura: 25 Minuti**

## Ingredienti:

### Stampo per muffin:

12 Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

### Impasto:

100 g di burro  
150 g di farina  
40 g di cacao in polvere  
170 g di zucchero  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
150 g di yogurt natura  
1 c. da tè di Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
2 uova  
80 g di Chunks al cioccolato al latte Dr. Oetker

### Topping:

250 g di burro ammorbidito  
500 g di zucchero a velo  
200 g di formaggio fresco  
2 c. da tè di Estratto di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker (verde)

### Decorazione:

di Decorazioni da cospargere Christmas Party Dr. Oetker  
di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker (verde)



**3 Topping:**

Mescolare il burro con lo zucchero al velo utilizzando lo sbattitore (fruste) fino a renderlo spumoso. Aggiungere il formaggio fresco e l'estratto di vaniglia e colorare il composto con il colorante alimentare verde.

**4 Decorazione:**

Inserire il topping colorato in un sac à poche con beccuccio a stella e distribuirlo sui cupcake. Rfinire con la scrittura decorativa verde e con le decorazioni da cospargere.

