

Cupcake a forma di rosa

16 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

3 uova
170 g di farina
170 g di margarina
170 g di zucchero
1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker
100 g di arancia candita
1.5 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker

Decorazione:

200 g di burro ammorbidito
450 g di zucchero a velo
1 c. da tè di Pasta di vaniglia Bourbon Dr. Oetker
1 fialetta di Aroma limone Dr. Oetker
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con degli stampini di carta. Preparare un sac à poche con i beccucci a rosa.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 160 °C

2 Impasto:

Per l'impasto, versare in una terrina tutti gli ingredienti e mescolare con lo sbattitore fino a ottenere un composto morbido. Riempire il sac à poche con l'impasto e distribuirlo nei 16 stampini di carta. Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Tempo di cottura: 25 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

3 Decorazione:

Per il ripieno, mescolare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poco per volta lo zucchero al velo, la pasta di vaniglia e l'aroma di limone e mescolare fino a ottenere un composto bello morbido.

Inserire il beccuccio a forma di fiore sul sac à poche. Colorare la crema con il colorante alimentare rosso. Cospargere anche l'interno del sac à poche con il colorante alimentare rosso e versarvi dentro la crema (crea l'effetto mélange).

Per iniziare, disegnare un piccolo cerchio al centro dei muffin. Poi, dall'interno all'esterno, tracciare dei cerchi sempre più larghi fino a creare una rosa.