

Cupcake al cioccolato e yogurt

12 pezzi



Fino a 40 Min.

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

180 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
120 g di zucchero
1 uovo
2 tuorli d'uovo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
0.5 fiale di Aroma rum Dr. Oetker
250 g di yogurt alla vaniglia
120 g di burro fuso
120 g di cioccolato fondente
2 albumi
30 g di zucchero

Topping allo yogurt:

125 g di yogurt
2.5 dl di panna montata
30 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

Decorazione:

cacao in polvere
Rotolini zebrati al cioccolato Dr. Oetker

1 Preparazione:

Preparare una teglia per muffin con gli stampini di carta. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Impasto:**

Mescolare la farina con il lievito e setacciare in una terrina. Unire lo zucchero, l'uovo, i tuorli, lo zucchero vanillinato, l'aroma, lo yogurt, il burro e il cioccolato fuso e mescolare con lo sbattitore a mano (fruste) per ca. 3 min. Montare gli albumi, aggiungere lentamente lo zucchero e montare a neve ferma. Incorporare le chiare montate a neve nel composto a base di burro.

3 Versare il composto nello stampo per muffin preparato in precedenza.**4** Appoggiare lo stampo sulla griglia nel ripiano centrale del forno preriscaldato.**Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

5 Topping allo yogurt:

Mescolare gli ingredienti e distribuire con un sac à poche con beccuccio medio sui muffin raffreddati. Spolverizzare il cacao sui cupcake e decorare a piacere con i rotolini zebrati.