

Cupcake alla vaniglia

12 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Impasto per muffin:**

200 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
100 g zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
125 g di burro o di margarina ammorbidito
3 c. da tavola latte
3 uova

Topping alla vaniglia:

150 g di burro ammorbidito
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
150 g di zucchero a velo
2 c. da tavola di panna 30% Fettanteil
300 g Philadelphia® Formaggio fresco

Decorazione:

mirtilli

1 Preparazione:

Predisporre una teglia per muffin con stampini di carta e preriscaldare il forno.

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

Per l'impasto, mescolare la farina con il lievito e setacciare in una terrina. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato e lavorarli con lo sbattitore a mano (fruste) fino a ottenere un impasto liscio. Versare il composto negli stampini per muffin e cuocere in forno.

Scanalatura: parte media**Tempo di cottura: circa 15 Minuti**

Lasciar raffreddare i muffin.

3 Topping alla vaniglia:

In una terrina, mescolare il burro e lo zucchero vanigliato con la frusta di uno sbattitore a mano alla velocità massima per ca. 2 minuti.

Quindi, incorporare un po' alla volta prima lo zucchero al velo e poi la panna.



Dr. Oetker AG/SA

- ④ Unire il formaggio fresco a cucchiainate, mescolando brevemente alla velocità minima fino a ottenere un impasto liscio, quindi riporre in frigorifero coperto per ca. 30 minuti. Usare il topping alla vaniglia per decorare il dolce.

- ⑤ **Decorazione:**
Riempire una sac à poche con beccuccio a stella (Ø ca. 12 mm) con il topping e utilizzarlo per decorare i tortini in maniera uniforme. Riporre i cupcake in frigorifero per circa 1 ora e poi decorarli con i mirtilli.

