

Cupcake all'arabica

circa 12 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare in una ciotola le uova, l'espresso, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare sul composto e incorporare. Aggiungere il burro e il liquore al caffè e incorporare brevemente. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 - 20 Minuti

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

di Pirottini per cupcake colorati Dr. Oetker

Pasta:

3 uova

2 c. da tavola di espresso forte

130 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

1 pizzico di sale

180 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

50 g di burro sciolto

3 c. da tavola di liquore di caffè

Sciroppo:

1 dl di espresso forte

50 g di zucchero

3 c. da tavola di liquore di caffè

Decorazione:

1.5 dl di panna

120 g di mascarpone

3 c. da tavola di zucchero a velo

1 c. da tavola di espresso forte

1 busta di Gelatina express Dr. Oetker

1 pacchetto di Deliziosi Chicchi di caffè Dr. Oetker

3 Sciropo:

Mescolare tutto insieme, bagnare i cupcake ancora caldi e lasciare raffreddare.

4 Decorazione:

Mescolare bene la panna, il mascarpone, lo zucchero al velo, l'espresso e la gelatina express e distribuire sui cupcake freddi.

Mettere i cupcake **per 1 ora** al fresco.

Decorare con gocce di cioccolato.