

Cupcake all'arancia con cioccolato

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**

di Pirottini per cupcake colorati Dr. Oetker

Pasta:

3 uova

150 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

1 bustina di Finesse Scorza d'arancia grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

140 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

60 g di burro sciolto

Sciroppo:

30 ml di succo d'arancia

40 g di zucchero

Guarnizione:

2 arance

2.5 dl di panna

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

Decorazione:

di zucchero a velo

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, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la Finesse Aroma naturale di scorze d'arancia e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare e incorporare al composto. Incorporare brevemente il burro. 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 20 Minuti**

Lasciare raffreddare e dimezzare i cupcake orizzontalmente.

3 Sciropo:

Mescolare il succo d'arancia con zucchero e portare a ebollizione. Bagnare i fondi dei cupcake.

4 Guarnizione:

Staccare le arance i filetti, tagliare a dadini e distribuire sui fondi bagnati. Mescolare e montare la panna con il fissante. Sciogliere la glassa scura come indicato sulla confezione e lasciare raffreddare un po'. Incorporare alla panna montata. Distribuire la guarnizione sui fondi e coprire con la parte superiore dei cupcake.

5 Decorazione:

Spolverizzare i cupcake con lo zucchero al velo.

Consiglio

- Ricetta N° 2073