

Cupcake alle fragole

circa 12 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.



1 Preliminari:

Preparare una teglia per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta. Un sac à poche con beccuccio (Ø 8 mm). Lavare le fragole e tagliarle a piccoli pezzi.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente lo zucchero e lo zucchero vanillinato continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando alla velocità massima per ca. ½ minuto. Unire lo yogurt. Mescolare la farina col lievito e setacciarla incorporandola lentamente al composto. Aggiungere le fragole.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

Pasta:

150 g di fragole
60 g di burro ammorbidito
75 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
2 uova
75 g di yogurt gusto fragola
150 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Topping:

125 g di fragole
50 g di yogurt gusto fragola
di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
0.5 c. da tavola di succo di limone
1 busta di Gelatina express Dr. Oetker
1 dl di panna

Decorazione:

3 fragole



Dr. Oetker AG/SA

Con l'aiuto di due cucchiari, distribuire l'impasto in 12 stampini di carta e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

Estrarre dal forno, rimuovere delicatamente dagli stampi e far raffreddare su una griglia.

③ Topping:

Frullare le fragole, aggiungervi yogurt, zucchero vanillinato e succo di limone e mescolare. Unire la gelatina, continuando a mescolare. Montare la panna ben ferma e aggiungerla al composto. Riporre in frigorifero (**ca. 1 ora**) finché non si ottiene una consistenza cremosa.

Versare il topping nel sac à poche e distribuirlo sui muffin. Tagliare le fragole in quattro parti e usarle per guarnire i cupcake.

