

Cupcake alle mele con lamponi

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****Pasta morbida:**

3 uova
160 g di zucchero grezzo
2 bustine di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 pizzico di sale
190 g di frumento integrale di Lievito Dr. Oetker
100 g di burro liquido
80 g di mele sbucciate e tagliate a dadini
200 g di lamponi

Topping:

1 dl di panna intera
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker
100 g di composta di mele

Decorazione:

fettine di mele
lamponi

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin (12 pezzi) con pirottini di carta o ungerlo.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta morbida:

Per la pasta, sbattere a schiuma con lo sbattitore elettrico (fruste) le uova, lo zucchero grezzo, lo zucchero vanillinato e il sale. Incorporare prima la farina mescolata con il lievito in polvere, poi brevemente il burro.

Versare la metà dell'impasto nello stampo da muffin foderato con pirottini di carta. Mettere da parte alcuni lamponi per la decorazione. Distribuire i lamponi restanti e le mele sulla pasta e coprire con l'impasto rimanente.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere per ca. 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato. Sformare i muffin e lasciarli raffreddare.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

3 Topping:

Per il topping, montare la panna con il Fissante per panna. Incorporare la purea di mele. Riempire una tasca da pasticciere con bocchetta media piatta e disporre il topping a spirale sui muffin freddi.

4 Decorazione:

Decorare con fettine di mele e lamponi.

