

Cupcake alle zucchine e al limone

12 pezzi

 facile

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Impasto per i cupcake:**

175 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
115 g di zucchero
150 g di zucchine grattugiate
2 uova sbattute
60 ml di olio di girasole
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

Decorazione:

200 g Philadelphia Balance 3% di materia grassa
30 g di zucchero a velo
di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

1 Preliminari:

Preparare una teglia per muffin (per 12 pezzi) con gli stampini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

2 Impasto per i cupcake:

Mescolare la farina con il lievito e aggiungere lo zucchero. Incorporare le zucchine, le uova, l'olio di semi di girasole e Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker. Mescolare partendo dal centro verso l'esterno fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto negli stampi di carta all'interno della teglia per muffin.

Riporre la teglia sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Tempo di cottura: circa 25 Minuti



Lasciar raffreddare i muffin su una griglia e riporli in un contenitore ermetico per 24 ore affinché assumano la consistenza desiderata e il loro aroma possa sprigionarsi appieno.

3 Topping:

Mescolare bene il formaggio fresco in una terrina utilizzando una frusta, aggiungere lentamente lo zucchero a velo e mescolare bene.

4 Decorazione:

Versare un po' di topping su ogni muffin con il sac à poche e guarnirli con le decorazioni da cospargere.

