

Cupcake allo yogurt

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 la farina e il lievito in polvere. Aggiungere lo zucchero, l'uovo, il tuorlo d'uovo, lo zucchero vanillinato, l'aroma Rum, l'yogurt, il burro e il cioccolato e lavorare con lo sbattitore elettrico per ca. 3 minuti per ottenere un composto cremoso. Sbattere le chiare d'uovo. Aggiungere lo zucchero a pioggia e continuare a sbattere per ottenere un composto sodo e lucido. Incorporare al composto cremoso.

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

di Pirottini per cupcake colorati
Dr. Oetker

Pasta:

180 g di farina
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
150 g di zucchero
1 uovo
2 tuorli d'uovo
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
di Aroma rum Dr. Oetker
250 g di yogurt naturale
120 g di burro sciolto
120 g di cioccolato sciolto
2 chiare d'uovo
2 c. da tavola di zucchero

Topping:

1.25 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna
Dr. Oetker
125 g di yogurt naturale
30 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
di cacao in polvere
rotolini di cioccolato

Decorazione:

di cacao in polvere
rotolini di cioccolato



Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato e cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 - 30 Minuti

Lasciare raffreddare.

③ Topping:

Mescolare e montare la panna con il fissante. Incorporare il resto degli ingredienti alla panna montata. Versare in una tasca da pasticciere con bocchetta media. Disporre la guarnizione a gratella sui cupcake.

④ Decorazione:

Spolverizzare i cupcake con il cacao in polvere. Decorare i cupcake con i rotolini di cioccolato.

