


# Cupcake con ciuffetti di panna e ripieno al limone

12 pezzi

 facile Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:****Pasta:**

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker  
100 g di burro  
2 uova  
1 dl di latte

**Ripieno:**

1 busta Dr. Oetker Cupcake Centres Chocolate

**Topping:**

2.5 dl di panna fredda  
1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

**Decorazione:**

Dr. Oetker Streudekor Salted Caramel

**1** **Préliminaires:**

Foderare uno stampo da muffin con 12 pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2** **Pasta:**

Preparare l'impasto come indicato sulla confezione e distribuirlo nello stampo preparato.

Cuocere per ca. **25 minuti** sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: scanalatura inferiore**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**



**3 Ripieno:**

Farcire i cupcake con Cupcakes Centres Dr. Oetker seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

**4 Topping:**

Montare la panna con lo sbattitore. Incorporare il fissante e lo zucchero vanigliato e continuare a mescolare brevemente. Decorare quindi i cupcake.

**Decorazione:**

Prima di servire cospargere i cupcake con un po' di decorazioni da cospargere Salted Caramel.

Consiglio

- I cupcake possono anche essere decorati con frutta fresca o bacche.

