

# Cupcake con mele al forno

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



## 1 Preliminari:

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

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

## 2 Pasta morbida:

Per la pasta, sbattere a crema con lo sbattitore elettrico (fruste) le uova, lo zucchero grezzo, lo zucchero vanigliato e la cannella. Incorporare prima la panna acidula e l'olio, poi la farina mescolata con il lievito in polvere.

## 3 Guarnizione:

Mescolare il marzapane, le mele e le uvette, incorporare il tutto all'impasto. Distribuire l'impasto nello stampo da muffin foderato con pirottini di carta.

## Ingredienti:

### Stampo da muffin:

### Pasta morbida:

3 uova

90 g di zucchero grezzo

1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker

1 pizzico di cannella in polvere

40 ml di olio di girasole

220 g di farina di farro

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

### Guarnizione:

80 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker a dadi

100 g di mele sbucciate a dadi

30 g di uvette

### Decorazione:

2.5 dl di panna

di cannella in polvere

20 g di zucchero grezzo

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

60 g di mele sbucciate e tagliate a dadini

1 c. da tavola di miele



Cuocere per ca. 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 190 °C**

**Aria calda: circa 170 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 20 Minuti**

Sformare i muffin e lasciarli raffreddare.

#### 4 Decorazione:

Per il topping, sbattere la panna con la cannella, lo zucchero grezzo e il Fissante per panna. Mettere il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta media liscia e distribuirlo sui muffin freddi. Mescolare le mele a dadini e il miele, e decorare il topping con l'aiuto di un cucchiaio.

#### Consiglio

- Per il topping, sostituire 2,5 dl di panna con 200 g di mascarpone e 0,8 dl di succo di mele. Non aggiungere zucchero e incorporare la cannella e il Fissante per panna.

