

# Cupcake con mousse di prosciutto

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

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

300 g di farina  
1 c. da tè di sale  
2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker  
100 g di sbrinz grattugiato  
di pepe dal macinino  
3 uova sbattute  
2 dl di latte  
80 g di burro sciolto  
140 g di grani di granoturco  
sgocciolati

**Guarnizione:**

100 g di prosciutto  
2 c. da tavola di ketchup  
1 cetriolo tritato fine  
1 c. da tavola di prezzemolo tritato  
fine  
sale , pepe, paprica  
1.5 dl di panna  
1 busta di Gelatina express Dr.  
Oetker

**1 Preliminari:**

Imburrare generosamente uno stampo da muffin.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**2 Pasta:**

Mescolare in una ciotola la farina, il sale, il lievito in polvere, il sbrinz e il pepe e formare un cavo nel centro. Aggiungere le uova, il latte e il burro e lavorare il tutto per ottenere un impasto liscio. Aggiungere i grani di mais e incorporare. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Lasciare raffreddare e dimezzare orizzontalmente.

**3 Guarnizione:**

Tritare il prosciutto molto fine, se possibile con il cutter. Mescolare il ketchup, il cetriolo tritato e il prezzemolo. Condire con il sale, il pepe e la paprica. Montare la panna. Incorporare la Gelatina express alla miscela di prosciutto insieme alla panna montata. Distribuire la guarnizione sui fondi e coprire con la parte superiore.