

Cupcake di zucca e panpepato

12 pezzi

 medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Purea di zucca:**200 g di zucca (pulita)
d'acqua**Impasto:**100 g di farina
1 c. da tè di spezie per
panpepato
di cannella in polvere
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
di Bicarbonato di sodio Dr.
Oetker
di sale
70 g di zucchero
70 g di zucchero grezzo
70 ml di olio di girasole
2 uova**Glassa:**180 g di burro ammorbidito
200 g di formaggio fresco (ad es.
Philadelphia®)
90 g di zucchero a velo
1 bustina di Finesse Aroma
naturale di vaniglia Bourbon Dr.
Oetker
di cannella in polvere
2 dl di panna
1 bustina di Fissante per panna
Dr. Oetker**Decorazione:**di cannella in polvere
1 pacchetto di Carote di
marzapane Dr. Oetker**1 Preliminari:**

Preparare una teglia per muffin con stampini di carta, preparare sac à poche con beccuccio (Ø 12 mm).

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C****2 Preparazione:**

Sbucciare la zucca, lavarla, tagliarla a dadini e cuocere dolcemente in una padella con un po' di acqua per ca. 30 minuti, quindi frullare.

Tempo di cottura: 30 Minuti**3 Impasto:**

Mescolare la farina, le spezie per panpepato, la cannella, il lievito, il bicarbonato di sodio e il sale.

Con una frusta mescolare la purea di zucca, lo zucchero, lo zucchero grezzo, l'olio e le uova e aggiungere al composto di farina. Mescolare bene tutto con la frusta.

Distribuire i cupcake negli stampini con l'aiuto di due cucchiai da tavola e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.

Tempo di cottura: 20 Minuti

4 Glassa:

Mescolare il burro con lo sbattitore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il formaggio fresco, lo zucchero a velo, la Finesse e la cannella e mescolare dolcemente. Montare la panna ben ferma con il fissante e incorporarla al composto formato da burro e formaggio fresco. Versare il composto nel sac à poche dotato di beccuccio e decorare i muffin.

5 Decorazione:

Cospargere con un po' di cannella e creare delle zucche con le carote di marzapane (vedere istruzioni sul nostro sito) e decorare i cupcake.