

# Cupcake meringati alla noce di cocco

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**

di Pirottini per cupcake colorati Dr. Oetker

**Pasta:**

160 g di burro ammorbidito

160 g di zucchero a velo

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

1 pizzico di sale

2 uova

2 tuorli d'uovo

150 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

150 g di noce di cocco grattugiata

**Sciroppo:**

80 ml di Batida de Coco® (liquore al cocco alla panna)

**Topping:**

2 chiare d'uovo

100 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

20 g di noce di cocco grattugiata

**1 Preliminari:**

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Forno preriscaldato:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Mescolare in una ciotola il burro, lo zucchero al velo, lo zucchero vanillinato, la Finesse Scorza di limone grattugiata e il sale e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova e il tuorlo d'uovo uno alla volta e incorporare. Mescolare la farina e il lievito in polvere e setacciare sul composto. Incorporare la noce di cocco con la farina al composto. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 20 Minuti**



Togliere dal forno e **umentare la temperatura di 20°C**.

**3** **Sciropo:**

Bagnare i cupcake ancora caldi con Batida de Coco e lasciare raffreddare.

**4** **Topping:**

Sbattere le chiare d'uovo. Mescolare lo zucchero e lo zucchero vanillinato, aggiungere a pioggia e continuare a sbattere per ottenere un composto sodo e lucido. Con l'aiuto di un cucchiaio, distribuire il composto sui cupcake. Cospargere la noce di cocco grattugiata sulla meringa.

Cuocere ancora i cupcake per 3-5 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 200 °C**

**Aria calda: circa 180 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 3 - 5 Minuti**

Consiglio

- Sostituire a volontà la Batida de Coco (liquore di noce di cocco) con latte di cocco.

