


Cupcake pasquali

circa 12 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Teglia per muffin (da 12):**

12 Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

Pasta frolla per i coniglietti:80 g di farina
1 pizzico di Lievito Dr. Oetker
40 g di burro ammorbidito
20 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
2 c. da tè d'acqua
1 c. da tè di cacao in polvere**Pasta per muffin:**180 g di burro ammorbidito
180 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
3 uova
180 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker , raso**Topping:**1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker
250 ml di latte
200 g di burro ammorbidito
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker**Decorazione:**di Trucioli di cioccolato fondente Dr. Oetker
ovetti di zucchero**1 Preliminari:**

Ricoprire una teglia con della carta da forno, preparare una teglia per muffin con gli stampini di carta e preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: 180 °C
Aria calda: 160 °C**2 Pasta frolla per i coniglietti:**

Mescolare farina e lievito e setacciarli sul piano di lavoro. Aggiungere il burro, lo zucchero, lo zucchero vanillinato e 1 cucchiaino d'acqua, quindi impastare il tutto con le mani. Stendere l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere una sfoglia di ca. 5 mm di spessore, ricavare i coniglietti con uno stampino e posizionarli sulla teglia.

3 Lavorare il resto dell'impasto con il cacao in polvere e l'acqua rimanente, quindi stenderlo, ritagliare i coniglietti pasquali e posizionare anch'essi sulla teglia.

Cuocere i coniglietti pasquali nel forno preriscaldato:

Forno tradizionale: 180 °C
Aria calda: 160 °C
Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 10 Minuti

Spostare i coniglietti insieme alla carta da forno su una griglia e lasciar raffreddare.

4 Pasta per muffin:

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero e lo zucchero vanillinato fino ad ottenere una crema. Aggiungere le uova una per volta. Mescolare la farina e il lievito, setacciare e mescolare il tutto con un cucchiaino di legno.

5 Versare il composto negli stampini di carta e cuocere nel forno preriscaldato.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 22 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

6 Topping:

Versare il latte in una terrina. Aggiungere il contenuto della confezione per la crema e montare con lo sbattitore alla velocità minima per circa 1 minuto. Quindi continuare a sbattere alla velocità massima per 2-3 minuti fino a quando la crema si è solidificata. Mescolare il burro ammorbidito fino a ottenere un composto spumoso, aggiungere alla crema e continuare a mescolare per 1-2 minuti. Infine aggiungere l'aroma Finesse vaniglia Bourbon.

Versare la crema in un sac à poche con beccuccio a stella e guarnire i muffin formando i nidi di Pasqua.

7 Decorazione:

Prima di servire, decorare i cupcake con trucioli di cioccolato, uova di zucchero e i coniglietti preparati in precedenza.