

Cupcake ripieni al limone

12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

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

1 miscela per torte di Miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker
100 g di burro
2 uova
1 dl di latte
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

Ripieno:

1 busta Cupcakes Centres Lemon flavour

Decorazione:

130 g di zucchero a velo
circa 4 c. da tavola di succo di limone
1 busta Dr. Oetker Cupcakes Topping Nature
di Decorazioni da cospargere Party Mix Dr. Oetker

1 **Préliminaires:**

Foderare uno stampo da muffin con 12 pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 **Pasta:**

Preparare l'impasto come indicato sulla confezione, incorporare la scorza di limone e distribuire l'impasto nello stampo preparato.

Cuocere per ca. **25 minuti** sulla scanalatura inferiore del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: scanalatura inferiore

Tempo di cottura: circa 25 Minuti



3 Ripieno:

Farcire i cupcake con Cupcakes Centres Dr. Oetker seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

4 Decorazione:

Mescolare lo zucchero al velo e il succo di limone e spalmare sui cupcake. Lavorare delicatamente il topping per cupcake fino a renderlo morbido. Mettere il beccuccio a stella sul sac à poche e decorare con movimenti circolari concentrici. Guarnire a piacere con decorazioni da cospargere.

Consiglio

- I cupcake possono anche essere decorati con frutta fresca o bacche.

