


Cupcake tropicali

circa 12 pezzi



facile

 Fino a 40 Min.

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare il burro, lo zucchero, lo zucchero vanillinato, l'aroma Rum, il sale e la Nutella® e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Incorporare le uova una alla volta e sbattere per ottenere un composto soffice e leggero. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare sul composto e amalgamare bene il tutto. 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

Ingredienti:

Stampo da muffin:

12 pirottini di carta:

Pasta:

160 g di burro ammorbidito

150 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

di Aroma rum Dr. Oetker

1 pizzico di sale

40 g di Nutella®

2 uova

250 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Topping:

30 g di ananas sciroppato a dadini

70 g di pere dimezzate sciroppate a dadini

20 g di zucchero a velo

1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

100 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)

1 dl di panna montata

1 bustina di Fissante per panna Dr. Oetker

Decorazione:

foglie di menta



Dr. Oetker AG/SA

Lasciare raffreddare.

- ③ **Topping:**
Mescolare il tutto. Disporre il composto sui cupcake con l'aiuto di un piccolo porzionatore per gelato.
- ④ **Decorazione:**
Decorare con le foglie di menta prima di servire.

