

# Cupcake vaniglia-limone

circa 12 pezzi



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 ammorbidito  
2 uova  
1 dl di latte

**Topping:**

2.5 dl di latte o acqua  
1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker  
200 g di burro o di margarina ammorbidito  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker

**Decorazione:**

1 pacchetto di Fiori decorativi Dr. Oetker

**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:**

Preparare la miscela di base per Cupcake «Naturale» Dr. Oetker come indicato sulla confezione. Con l'aiuto di due cucchiaini da tavola, distribuire l'impasto nei 12 pirottini di carta.

Cuocere per ca. 20 minuti 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 lasciare raffreddare.

**3 Topping:**

Versare in una ciotola il latte o l'acqua. Aggiungere la Crema Pasticciera in polvere e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico a velocità minima per ca. 1 minuto. Sbattere ancora a velocità massima per 2-3 minuti per ottenere un composto sodo. Sbattere a schiuma il burro o la margarina, aggiungere alla crema e sbattere ancora per 1-2 minuti. Incorporare in ultimo l'aroma Finesse. Versare il composto in una tasca da pasticciere e disporre a volontà sui cupcake.

**4 Decorazione:**

Prima di servire, decorare con i fiori decorativi Dr. Oetker.