

Quantità per  
12 cupcake

Tempo

1 ora

Difficoltà



# I CUPCAKE DELLA FESTA

Dolcetti soffici e deliziosi, facili da fare e perfetti per la merenda! Realizzati con pochi e semplici ingredienti, questi squisiti tortini andranno a ruba! Prova a prepararli insieme a mamma o papà e divertiti a decorarli come più ti piace: non c'è limite alla tua fantasia!



## Ingredienti per le basi

250 ml



Latte vaccino (o vegetale)

120 g



Farina 00

40 g



Cacao amaro in polvere

1



Lievito per dolci

2



Cannella in polvere

160 g



Zucchero di canna

70 g



Olio di semi

2



Estratto di vaniglia (o semi di bacca)

60 g



Biscotti secchi

## Ingredienti per il frosting

400 g



Formaggio spalmabile

2



Zucchero a velo

2



Yogurt greco o di soia

2



Estratto di vaniglia (o semi di bacca)

## Ingredienti per le decorazioni



Zuccherini colorati



Gocce di cioccolato



Decorazioni a piacimento

## Strumenti



Sac à poche



Colino a rete



Ciotole



Cucchiari

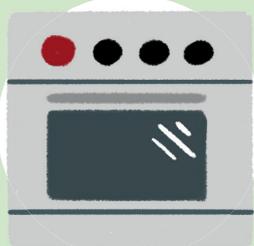


Frusta a mano o elettrica



Pirottini per cupcake di carta

180°C



1

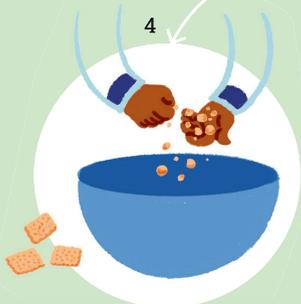
2



3



4



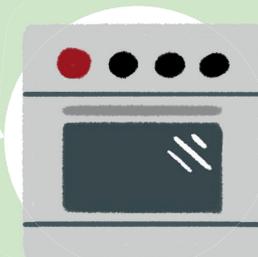
5



5



6



7



8



9



## Basi

- 1 ● Preriscalda il forno a 180°C.
- 2 ● In una ciotola capiente versa la farina, il lievito, il cacao, la cannella, la vaniglia e amalgamali insieme.
- 3 ● In un'altra ciotola lavora l'olio con lo zucchero. Poi unisci il latte e, poco a poco, il contenuto della prima ciotola. Mescola per evitare che si formino dei grumi.

- 4 ● Sbriciola i biscotti in pezzetti grossolani e aggiungili al composto.
- 5 ● Quando sarà ben amalgamato, versalo nei pirottini per cupcakes precedentemente predisposti e infornali per circa 20 minuti.
- 6 ● Tirali fuori dal forno quando saranno ben gonfi e lasciali raffreddare.

## Frosting

- 7 ● In una ciotola, utilizzando una frusta, lavora il formaggio spalmabile, lo yogurt e la vaniglia.
- 8 ● Dopo averlo setacciato con un colino a rete, aggiungi lo zucchero a velo.
- 9 ● Inserisci il composto in una sac à poche e ricopri i tortini (ormai freddi). Decorali infine con gocce di cioccolato, zucherini colorati o come ti

suggerisce la tua fantasia.

## Sac à poche fai da te

Se non hai una sac à poche in casa, sarà facilissimo crearne una utilizzando della carta da forno o un sacchetto per alimenti! Nel primo caso, taglia un foglio di carta da forno e avvolgilo creando un cono. Fissalo con un pezzettino di nastro adesivo e, solo dopo averlo riempito con il frosting, fai un piccolo foro all'estremità. Nel secondo caso, inserisci il frosting in un sacchetto per alimenti, chiudilo facendolo girare su se stesso un paio di volte e con le forbici fora uno degli angoli.

