

Mini cupcakes al profumo di sambuco



ingredienti

70 g di farina per dolci
 60 g di farina 00
 90 g di zucchero
 25 ml di liquore al fior di sambuco
 35 ml di latte
 25 g di burro
 un uovo
 mezzo cucchiaino di cremor tartaro
 mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio
 una punta di cucchiaino di sale

per il frosting
 120 g di burro
 240 g di formaggio fresco spalmabile
 3 cucchiaini di zucchero
 la scorza di 2 limoni non trattati

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

35 min

circa 20 pezzi

procedimento

Nella ciotola della planetaria (o in una terrina), riunire le farine, lo zucchero, il cremor tartaro, il bicarbonato ed il sale, quindi miscelare per uniformare le polveri. Unire il burro ammorbidito tagliato a cubetti e iniziare a lavorare il tutto con la frusta piatta per qualche minuto, fino ad ottenere un composto granuloso. Unire l'uovo ed incorporarlo bene al composto, quindi unire il liquore al fior di sambuco e, dopo il completo assorbimento, il latte, continuando a miscelare fino ad ottenere una crema morbida e un poco collosa.

Ungere una teglia da mini cupcakes con cavità da 2,5 cm di diametro (o, in alternativa, disporre i pirottini in una teglia da muffin); trasferire il composto preparato in una tasca da pasticceria e riempire le cavità per 2/3 (se si preferisce, la procedura può essere eseguita anche con un cucchiaio).

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 160°C per circa 15 minuti (170°C per 25 minuti se si opta per i muffin) e verificare la cottura con la prova stecchino: se lo stecchino esce pulito, i cupcakes al profumo di sambuco sono pronti. A cottura ultimata, lasciar riposare i cupcakes per circa 10 minuti, quindi trasferirli su una griglia a raffreddare completamente.

Una volta raffreddati, preparare il frosting: in una ciotola, lavorare a crema il burro ammorbidito, quindi incorporare il formaggio fresco fino a che non risulterà un composto liscio e omogeneo. Unire quindi lo zucchero, la scorza grattugiata di un limone, amalgamare bene e riporre in frigorifero per circa 15 minuti. Trasferire la crema ottenuta in una tasca da pasticceria con bocchetta tonda e decorare i mini cupcakes. Grattugiare sul frosting la scorza del limone rimasto.