



Cupcake Tiramisù

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE:

- **200gr Acqua**
- **80gr Caffè espresso**
- **70gr Olio di semi**
o in alternativa la stessa
quantità di burro.
- **16gr Lievito per dolci**

INGREDIENTI GIA' PRESENTI:

- **320gr Farina 00**
- **220gr Zucchero di canna**
- **1 Pizzico di sale**
- **Gocce di cioccolato**

INGREDIENTI PER FROSTING AL MASCARPONE:

- **250gr Mascarpone**
- **200ml Panna fresca**
- **30gr Zucchero a Velo**

RICETTA

Preparate il caffè espresso e lasciatelo intiepidire.
In una ciotola capiente unite tutti gli ingredienti secchi:
rovesciate il contenuto del barattolo ed aggiungete il lievito
in polvere setacciato. Mescolate leggermente.

In un'altra ciotola unite, invece, tutti gli ingredienti liquidi:
acqua, caffè ed olio. Mescolate leggermente.
Rovesciate, quindi, gli ingredienti liquidi nella ciotola con
quelli secchi e mescolate con le fruste elettriche (o in
planetaria), fino a rendere il composto omogeneo. Non
mescolate troppo per evitare di rendere i cupcake gommosi!
Distribuire il composto ottenuto in stampi di carta posti in
una teglia per cupcake. Considerate che i cupcake si gonfie-
ranno durante la cottura, quindi riempite gli stampi di carta
solo fino a poco più della metà.

Infornate in forno statico preriscaldato a **175 gradi** per circa
20 minuti. Il tempo dipende notevolmente dalla dimensione
dei cupcake che volete realizzare, quindi fate sempre la
prova stecchino prima di sfornare i vostri cupcake.

Frosting al mascarpone:

Questa preparazione renderà il sapore dei vostri cupcake
ancora più simile a quello di un tiramisù, ma se volete potete
semplicemente spolverizzare i cupcake con zucchero a velo.

Ponete il mascarpone in una ciotola e lavoratelo insieme allo
zucchero a velo con una spatola.

Una volta ottenuto un composto morbido ed omogeneo
aggiungete la panna e montate con le fruste elettriche (o in
planetaria) finché la consistenza non sarà diventata sostenuta.
Mettete in sacca poche e decorate i vostri cupcake.
Spolverizzate con cacao.

STAMPA E TAGLIA IL CODICE SPOTIFY!

Questa è l'etichetta che dovrai stampare, ritagliare e
attaccare al pacchetto regalo.

Scansionando il codice con l'app Spotify si aprirà una playlist
che abbiamo composto per rendere la preparazione della
ricetta ancora più natalizia!

