



CUPCAKE ALLE FRAGOLE

Difficult: Media



Ciao a tutte/i,

come avete passato il Ferragosto? Io in montagna in totale relax! E tra un barbecue e l'altro :D ho preparato questi fantastici cupcake alle fragole, squisiti veramente, li abbiamo finiti subito. Sono con una base alla vaniglia e pezzetti di fragole, decorati con panna montata alle fragole ... mmmm!!! A parole non si riesce a rendere l'idea, bisogna assolutamente assaggiarli.

Dosi: dosi per 12 cupcake

1- PER L'IMPASTO

- burro 170gr.
- farina 130gr.
- fragole 12
- latte 80ml.
- uova 2
- vaniglia i semini di una bacca
- zucchero 150gr.
- sale un pizzico

2- PER LA DECORAZIONE

- fragole 10
- panna da montare 200ml.

- zucchero 2 cucchiari

Montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale



Aggiungere il burro ammorbidito e i semini della bacca di vaniglia e continuare a montare



Ora la farina con il lievito alternando con il latte



Tagliare in piccoli pezzi le fragole
e a mano incorporarle delicatamente al composto



posizionare i pirottini nell'apposita teglia e riempirli per due terzi



in forno a 180 20/25 minuti, fare sempre la prova stecchino.

Nel frattempo che cuociono in forno, montare la panna con lo zucchero

e a mano incorporare le altre fragole che avremo tagliato in pezzi piccoli (lasciarne da parte 3 o 4 intere per la decorazione superiore del cupcake)



togliere i cupcake dal forno e lasciarli raffreddare completamente
mettere la panna montata con le fragole all'interno di una sac a poche con beccuccio a stella e
decorare la parte superiore dei cupcake e alla fine posizionare una fettina di fragola.



Ecco finiti i nostri dolcetti pronti per essere serviti
Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)