



CUPCAKES CON PISTACCHIO E GOCCE DI CIOCCOLATO

Difficolt: Facile



Questi cupcakes sono fantastici, sofficissimi, si sciolgono in bocca. Io ho voluto provare la versione al pistacchio, avendo la crema al pistacchio, ma si possono preparare benissimo semplici con o senza gocce di cioccolato.

P.S.: la crema al pistacchio io l'ho trovata in una grande torrefazione (tipo Castroni).

Dosi: dosi per circa 15 cupcakes

- cioccolato gocce, 2 manciate + il necessario per la decorazione superiore
- farina 200gr.
- fecola di patate 100gr.
- olio di semi 100gr.
- pistacchio in crema 100gr.
- uova 3
- zucchero 250gr.
- lievito 1 bustina
- vaniglia 1 cucchiaino di estratto

Montare le uova intere con lo zucchero



Aggiungere poco alla volta la farina, la fecola, il lievito e la vanillina mescolando dal basso verso l'alto.

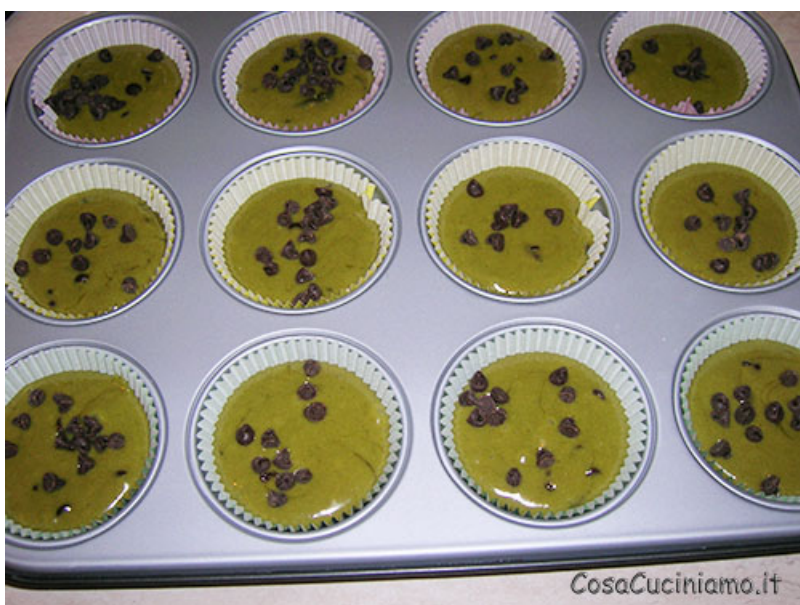


Ora l'olio e la crema di pistacchio

Aggiungere le gocce di cioccolato amalgamandole sempre dall'alto verso il basso



Versare l'impasto negli stampini, riempiendoli per 2/3



aggiungere altre gocce di cioccolato e in forno a 170° per 20 minuti
A completo raffreddamento spolverare con zucchero al velo.



P.S.

Se si volessero dei cupcakes al cioccolato, si puÃ² aggiungere il cacao in polvere. In questo caso, poichÃ© non mettiamo la crema al pistacchio aumentiamo la quantitÃ di olio quindi anzichÃ© 100gr. ne mettiamo 200gr.

All'impasto base si possono aggiungere mandorle, come nel mio caso gocce di cioccolato, noci, uvetta ecc...

Buon appetito e
alla prossima ricetta ;)