



Mini
corso di
Pasticceria



Cupcakes alla vaniglia

Per 12 cupcakes circa

Burro a temperatura ambiente80 g
Zucchero175 g
1 Uovo a temperatura ambiente
semi di 1 bacca
di vaniglia

Farina 00.....190 g
1 cucchiaino e mezzo
di lievito per dolci
latte.....150 g
1 pizzico di sale

In una ciotola setaccio farina, lievito e sale. In un altro contenitore unisco latte e vaniglia.

Ammorbidisco il burro in planetaria o con le fruste elettriche e vi aggiungo lo zucchero un pò alla volta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungo l'uovo e quando è ben amalgamato aggiungo alternando la farina (in 3 volte) e il latte (in 2 volte), iniziando e finendo con la farina.

Metto i pirottini nella teglia per cupcakes e li riempio con l'impasto per circa 2 terzi.

Inforno a 160° per circa 15/20 minuti controllando con lo stuzzicadenti la cottura.

.....
.....
.....
.....
.....
.....