



Kit Cupcake decorati

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 2 uova intere
- 100 g zucchero
- 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI**
- 125 g yogurt bianco
- 200 g farina 00
- Mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
- 60 ml olio di semi

Per la farcitura e la decorazione:

- 150 g **Dolceneve PANEANGELI**
- 500 g yogurt greco
- 150 gr **Zucchero al velo PANEANGELI**
- Colori per dolci rosso e blu PANEANGELI**
- Ciliegie candite PANEANGELI**
- Confetti al cioccolato PANEANGELI**
- Decorazioni di zucchero PANEANGELI**

Preparazione:

- In una ciotola sbattete le uova insieme allo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e aggiungete l'aroma. Aggiungete anche la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciati, il sale, lo yogurt bianco ed infine l'olio di semi. Lavorate il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
- Disponete dei pirottini di 5 cm di diametro in una teglia foderata con la carta forno. Con l'aiuto di un cucchiaio versate l'impasto nei pirottini ed infornate sul ripiano medio del forno a 180°C per circa 15 minuti. Una volta pronti, sfornate i cupcake e fateli raffreddare completamente.
- Per realizzare la crema che servirà per decorare i cupcake, mescolate lo yogurt greco con lo zucchero al velo e poi aggiungete una busta di Dolceneve. Montate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto compatto e soffice. Dividete la crema ottenuta versandola in due ciotole separate. Seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, utilizzate i colori per ottenere una crema rosa e una celeste. Con una tasta da pasticciere decorate i cupcake raffreddati.
- Terminate la decorazione utilizzando le ciliegie candite, i confetti al cioccolato e le decorazioni di zucchero.

