



Kit Cupcakes al tiramisù

INGREDIENTI

Per l'impasto:

2 uova
150 g zucchero
1 Fialetta di **Aroma Vaniglia PANEANGELI**
5 g caffè solubile
1 pizzico di sale
150 g mascarpone
200 g farina bianca
1 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
1 confezione di **Gocce di Cioccolato PANEANGELI**



Per decorare:

2 buste di **Preparato per Crema Chantilly PANEANGELI**
300 ml latte freddo di frigorifero
100 ml marsala all'uovo freddo di frigorifero
200 g mascarpone
2 buste di **Pannafix PANEANGELI**
10 g cacao amaro
Riccioli di cioccolato
Cuoricini di cioccolato PANEANGELI

Preparazione:

- Sbattere in una terrina uova e zucchero per circa 1 minuto, aggiungere gradatamente aroma, caffè, sale e mascarpone.
- Continuare a sbattere per circa 1 minuto.
- Con una frusta a mano incorporare la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** anch'esso setacciato e le gocce di cioccolato.
- Distribuire l'impasto in 12 stampini di carta (diametro 7 cm) e cuocere per 22 minuti circa, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, gas: nella parte alta del forno a 180°C).
- Preparare la crema chantilly con il latte e il marsala freddi di frigorifero nel modo indicato in confezione, aggiungere il mascarpone, il **Pannafix PANEANGELI** e montare ancora per 1 minuto alla massima velocità.
- Distribuire, con l'aiuto di una tasca da pasticciere, la crema sui cupcakes raffreddati, spolverizzare con il cacao e terminare la decorazione con i cuoricini di cioccolato e altre decorazioni a piacere.