



Swirl Rose Cupcake

✂ CUPCAKE
E MUFFIN

👨‍🍳 FACILE

🕒 20 MINUTI

👥 16 PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 3 uova
- 175 g zucchero
- 1 fialetta di [Aroma vaniglia PANEANGELI](#)
- 1 pizzico di sale
- 125 g formaggio fresco spalmabile
- 150 g farina bianca 00
- 100g [Frumina PANEANGELI](#)
- 25 g cacao amaro
- 1 bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#)
- 1 confezione di [Gocce di cioccolato PANEANGELI](#)
- 50 ml latte

PER DECORARE:

- 100 g [Dolceneve PANEANGELI](#)
- 100 ml latte freddo di frigorifero
- 125 g formaggio fresco spalmabile freddo di frigorifero
- 1 confezione di [Colori per Dolci rosso PANEANGELI](#)
- [Perline morbide PANEANGELI](#)

Preparazione

1. Sbattere in una terrina uova e zucchero per circa 1 minuto, aggiungere gradatamente aroma, sale e formaggio spalmabile.
2. Continuare a sbattere per circa 1 minuto.
3. Con una frusta a mano incorporare la farina mescolata e setacciata con la Frumina e il cacao, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI anch'esso setacciato.
4. Incorporare le gocce di cioccolato e aggiungere il latte.
5. Distribuire l'impasto in 16 stampini di carta (diametro 7 cm) e cuocere per 15-18 minuti, nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, gas: nella parte alta del forno a 180°C).
6. In una terrina a sponde alte versare il latte e il formaggio freddi di frigorifero, aggiungere la Dolceneve e sbattere con uno sbattitore elettrico alla massima velocità per 2 minuti.
7. Colorare la crema con il rosso e riempire una tasca da pasticciere con bocchetta a fiore.
8. Distribuire la crema sui cupcakes raffreddati e prima di servire decorare con le perline morbide.
9. Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988