Ricetta: **Cupcakes di San Valentino**

Author: WWW.MISYA.INFO

Da giorni sul gruppo facebook di Misya incappavo in questa foto di cupcake con il cuore rosso all'interno e mi chiedevo come si riuscisse ad ottenere una cosa del genere. Pensa che ti pensa, ho cercato la ricetta sul web per vedere le foto del procedimento perchè le spiegazioni non erano molto soddisfacenti, ma scrivendo muffin con il cuore rosso all'interno, cupcakes di san valentino riuscivo a trovare solo la foto finale del dolce. Così ho deciso di realizzare anch'io questi cupcake per san valentino fotografando tutti i passaggi in modo che la preparazione di questo romantico dolcetto sia acceessibile a tutti. Ho deciso poi di decorare i cupcakes con un frosting al mascarpone e di servire il tutto con i cuoricini di impasto rosso che mi erano avanzati, mio marito ne è rimasto strabiliato ed io sono felice di condividere con voi questo piccolo esperimento ;) Buon fine settimana amiche mie e se volete un'idea romantica per preparare un dolce di san valentino al vostro amato, questi cupcakes dal cuore rosso sono perfetti ;)

P.s. Ma non notate niente di strano sul blog? vi è sfuggita una piccola modifica hiihihhi

Ingredienti per 8 cupcakes:
180 gr di zucchero
150 gr di burro
2 uova
300 gr di farina
250 ml di latte
1 cucchiaio di essenza di vaniglia
1/2 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di colorante rosso in gel

Per decorare
100 gr di mascarpone
1 cucchiaio di zucchero a velo
1 cucchiaio di essenza di vaniglia
1 cucchiaio di latte

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 40 min
Procedimento per preparare i cupcakes di san valentino

Nel mixer (o con uno sbattitore a velocità massima) lavorate a crema il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungete le uova e continuate a mescolare

Unite al composto, un pò alla volta, la farina setacciata con il lievito, alternandola con il latte tiepido e l'essenza di vaniglia versato a filo.

Versate in una ciotola 1/3 dell'impasto e aggiungete il colorante rosso e mescolate.Disponete l'impasto colorato in uno stampo da 16 cm ricoperto di carta forno e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 10 minuti.

Togliete dallo stampo e lasciatelo intiepidire qualche minuto poi con un piccolo tagliabiscotti a forma di cuore, ritagliate tanti cuoricini

Versate l'impasto neutro nei pirottini riempendo questi ultimi per la metà della loro altezza.Posizionate al centro di ogni cupcakes un cuoricino rosso

Ricoprite con altro impasto fino riempire i 3/4 del pirottino.

Infornate a 180° e cuocete i cupcakes di san valentino per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparate la crema al mascarpone per la copertura lavorando il mascarpone con lo zucchero a velo, il latte e l'eesenza di vaniglia.

Una volta raffreddati, guarnite i vostri cupcakes con il frostng al mascarpone, decorate con i cuoricini rossi avanzati e servite

Ed ecco come si presenteranno all'interno...dei muffin con il cuore rosso all'interno ;)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO