



Cupcakes alla mousse di fragola

31 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

120 g di Farina 0

120 g di Burro

2 Uova

120 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

1 cucchiaino di Estratto di vaniglia

1 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

PER LA MOUSSE

150 g di Fragole

200 g di Ricotta vaccina

100 ml di Panna fresca da montare

60 g di Zucchero a velo

PER LA DECORAZIONE

20 g di Confettini argentati

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro e tagliatelo a dadini, così si ammorbidirà prima. Lavate le fragole, asciugatele e togliete il picciolo.
- Procuratevi uno stampino multiplo da muffins e dei pirottini per dolci, che andrete a posizionare nelle cavità dello stampo. Preriscaldate il forno a 180°C (funzione statica).
- Con l'aiuto delle fruste elettriche lavorate il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, riducendolo a crema. Unite le uova, una alla volta: aggiungete il successivo solo quando il precedente sarà ben amalgamato. Aggiungete la scorza del limone grattugiata e l'estratto di vaniglia, sempre mescolando con le fruste.
- Setacciate la farina insieme al lievito e unitela con delicatezza al composto, usando una spatola; fate movimenti lenti e non mescolate troppo, altrimenti i vostri dolcetti dopo la cottura risulteranno gommosi.
- Distribuite l'impasto nei pirottini, ma solo per 2/3 della loro altezza, dato che in cottura aumenteranno di volume.
- Ponete la teglia in forno e cuocete i muffins per 20 minuti circa: dovranno risultare dorati in superficie. Quando sono pronti, sformateli e fateli raffreddare.
- Preparate la mousse (il 'frosting'). Setacciate la ricotta direttamente in una ciotola e lavoratela con lo zucchero a velo, usando le fruste elettriche. Frullate anche le fragole nel mixer e poi versatele nella ciotola con la ricotta. Lavorate con un mestolo per amalgamare bene gli ingredienti.
- Montate la panna e quindi unitela alla crema, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, per non smontarla. Coprite la ciotola con la pellicola alimentare e ponetela in frigo.
- Quando i dolcetti sono freddi e subito prima di servirli, inserite un beccuccio a stella nel sac à poche, riempitelo con la crema alle fragole ottenuta e decorate i vostri muffins. Distribuite alcuni confettini argentati sulla superficie della crema e gustate i cupcakes.

Carla Marchetti