



DOLCETTI E CR?PES

Cupcakes con cioccolato e meringa



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
790K

NOTE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

200 g di Farina 0

100 g di Cioccolato fondente

60 g di Cacao in polvere

2 Uova

180 g di Zucchero semolato

150 ml di Latte

1/2 bustina di Lievito per dolci

50 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Sale

PER LA MERINGA

4 Albumi

150 g di Zucchero semolato

PER LA DECORAZIONE

200 g di Cioccolato fondente

2 cucchiaini di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

Preparazione

- Preparate l'impasto. Tritate finemente il cioccolato (freddo di frigo) sul tagliere con un coltello grosso a triangolo e mettetelo da parte.
- In una ciotola sbattete con una frusta a mano le uova con il latte, l'olio e un pizzico di sale ma senza montare il composto.
- In una seconda ciotola capiente setacciate la farina insieme al cacao e al lievito, poi unite lo zucchero e mescolate.
- Versate gli ingredienti liquidi nella ciotola con i composti secchi e amalgamate con un cucchiaino di legno. Non lavorate troppo l'impasto per evitare che i dolcetti risultino poi gommosi.
- Aggiungete il cioccolato preparato, sempre mescolando pochissimo.
- Sistemate i pirottini nelle cavità dello stampo multiplo per muffins, riempiteli per circa 2/3 con l'impasto e cuoceteli in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti. Controllate la cottura inserendo uno stecchino lungo al centro di un dolcetto: se esce pulito potete togliere i dolcetti, altrimenti teneteli in forno altri 4-5 minuti. Una volta cotti sfornate, toglieteli dallo stampo e fateli intiepidire.
- Preparate la meringa. Ponete gli albumi in un pentolino (o in un polsonetto) unite lo zucchero semolato e mescolate con la frusta a mano. Appoggiate il pentolino su un'altra pentola appena più grande e con un paio di dita di acqua, e scaldate a bagnomaria, sempre mescolando con la frusta; il fondo del pentolino non deve toccare l'acqua. In questa fase misurate la temperatura con un termometro: dovrà arrivare a 60°C, così che lo zucchero si scioglia e pastorizzi gli albumi, ma senza che questi si rapprendano.
- Versate il composto di albumi e zucchero in una ciotola capiente e montateli con le fruste elettriche finché otterrete una massa bianca e spumosa, fermissima; ci vorranno almeno 10 minuti.
- Con la meringa preparata riempite un sac à poche con beccuccio liscio o dentellato (come preferite). Decorate la superficie dei dolcetti, partendo dalla circonferenza e formando una spirale verso l'interno, così da formare una specie di cono. Fate raffreddare i cupcakes così preparati in frigo per un paio di ore.
- Una ventina di minuti prima di togliere i dolcetti dal frigo dedicatevi alla decorazione. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato insieme all'olio di semi, e poi versate il composto in una ciotola abbastanza stretta. Fate intiepidire, ma il cioccolato dovrà rimanere abbastanza fluido.
- Tirate fuori dal frigo i cupcakes e immergete la punta di meringa nel cioccolato fuso, quasi fino al bordo del pirottino; fate scolare l'eccesso di cioccolato e lasciateli raffreddare su una griglia. Quindi serviteli.