



Cupcakes con mousse di mirtilli

29 Aprile 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

120 g di Farina 0

120 g di Burro

80 g di Mirtilli

2 Uova

120 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

1 cucchiaino di Lievito per dolci

Sale

PER IL FROSTING

240 g di Ricotta fresca

100 ml di Panna fresca da montare

20 g di Mirtilli neri essiccati

2 cucchiaini di Succo di mirtilli

60 g di Zucchero a velo

Preparazione

- Tirate fuori dal frigo il burro e tagliatelo a dadini, così si ammorbidirà prima. Lavate i mirtilli e asciugateli perfettamente.
- Preparate la base. Con l'aiuto delle fruste elettriche lavorate il burro 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 poi un pizzico di scorza grattugiata del limone, sempre mescolando con le fruste.
- Setacciate la farina insieme al lievito e unitela al composto con delicatezza, senza mescolare troppo. Alla fine unite i mirtilli (lasciandone da parte alcuni per la decorazione finale) mischiandoli piano e dal basso verso l'alto, senza strapazzare l'impasto, altrimenti i vostri dolcetti dopo la cottura risulteranno gommosi.
- Procuratevi uno stampino multiplo da muffin e dei pirottini per dolci, che andrete a posizionare nelle cavità dello stampo. 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 preriscaldato a 180°C (funzione statica) per 20 minuti circa: i muffins dovranno risultare dorati in superficie. Quando sono pronti, sformateli e fateli raffreddare.
- Preparate la mousse per il frosting. Frullate nel mixer i mirtilli secchi insieme a un po' dello zucchero a velo, finché otterrete una farina abbastanza fine; mescolatela al resto dello zucchero e versate tutto in una ciotola capiente.
- Setacciate la ricotta direttamente nella ciotola, unite il succo di mirtillo e lavorate tutto usando le fruste elettriche, finché sarà tutto ben amalgamato e cremoso.
- Montate la panna sempre con le fruste elettriche e unitela al composto di ricotta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, per non smontare la panna. Coprite la ciotola con la pellicola alimentare e ponete la mousse in frigo.
- Quando i dolcetti sono freddi e subito prima di servirli, inserite un beccuccio a stella nel sac à poche, riempitelo con la mousse di mirtillo e decorate i vostri dolcetti. Distribuite un mirtillo su ogni cupcake e servite.