

CHOCOLATE CUPCAKES

Ingredienti:

2 cups di farina (280 grammi)

1 cup di burro (226 grammi)

1 cup di zucchero bianco (200 grammi)

1 cup di zucchero di canna (240 grammi)

4 uova

6 oz. di cioccolato fondente (180 grammi)

1 cup di latticello (240 millilitri)

1 teaspoon di estratto di vaniglia (un cucchiaino da tè)

1 teaspoon di bicarbonato di sodio

Per la crema al burro:

1 cup di burro (226 grammi)

6 o 8 cup di zucchero a velo (1 kilo)

1/2 cup di latte (120 millilitri)

2 teaspoon di estratto di vaniglia (due cucchiaini)



Procedimento:

Amalgamare il burro morbido con gli zuccheri.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato.

Aggiungere le uova, la farina setacciata, il bicarbonato, la vaniglia, il cioccolato sciolto e il latticello.

Collocare i pirrottini di carta nello stampo per muffin e mettere l'impasto per circa i 2/3 dell'altezza.

Cuocere in forno già caldo per 20 minuti circa a 180°.

(Farà comunque fede la solita prova dello spaghetti!!)

Preparare la crema al burro mescolando lo zucchero a velo con il burro morbido.

Aggiungere il latte e la vaniglia e amalgamare con un mestolo. A piacere la crema si può colorare con i coloranti alimentari (non usate quelli liquidi che ammorbidiscono troppo il composto!).

