TAYLOR & COLLEDGE

Deliziosi Cupcake alla vaniglia



Preparazione: 30 Minuti
Tempo totale di preparazione: 55 Minuti
Numero di porzioni: 12 Numero di porzioni

Ingredienti

Impasto

150 g di burro
120 g di zucchero
3 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio
2 uova (media grandezza)
175 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker
0.5 c. da tè di Bicarbonato di sodio Dr. Oetker
120 ml di latte
1 pizzico di sale

Topping

300 g di cioccolato bianco
100 g di zucchero a velo
50 g di burro ammorbidito
500 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)
2 c. da tavola di Taylor & Colledge Estratto di vaniglia Bio

Preparazione

1. Predisporre uno stampo per muffin con stampini di carta per muffin. Preparare un sac à poche con beccuccio a stella (Ø 15 mm). Preriscaldare il forno.
2. Montare il burro, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e un pizzico di sale in una ciotola fino a ottenere una massa leggera e spumosa. Aggiungere le uova una alla volta e mescolare bene ogni volta. Mescolare la farina con il lievito e bicarbonato e incorporare delicatamente al compoto umido. Aggiungere il latte e mescolare solo fino a ottenere un impasto liscio. Distribuire l’impasto negli stampini di carta per muffin e cuocere.
3. Togliere dal forno e lasciar raffreddare completamente.
4. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria, quindi farlo raffreddare.
5. In una ciotola, sbattere insieme il burro ammorbidito, lo zucchero a velo, il formaggio fresco e l’estratto di vaniglia fino a ottenere un composto liscio e cremoso. (Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente e scolare l’acqua in eccesso dal formaggio fresco).
6. Versare delicatamente il cioccolato bianco raffreddato nel composto a base di formaggio fresco fino a incorporarlo completamente.
7. Riempire sac à poche già preparato con il topping e decorare i cupcake raffreddati. Per guarnire, cospargere con scaglie di cioccolato bianco.