DENNER

Mini cupcakes per San Valentino

Questa settimana abbiamo pensato a una piccola e dolce idea regalo per gli innamorati: mini cupcakes alla San Valentino.

Cerchi anche tu per il 14 febbraio sempre un'idea nuova per sorprendere chi ami? Alle donne non è così difficile regalare qualcosa: fiori, cioccolatini o un gioiello sono regali che rendono felice quasi ogni donna. Ma cosa piace a un uomo? Le cose fatte con le proprie mani vengono sempre dal cuore e se il tuo uomo è anche un po' goloso, con questi mini cupcake al cioccolato con topping alla vaniglia, avrai il regalo perfetto. Nel video ti mostro passo per passo come realizzarli e qui sotto trovi la ricetta scritta.

Happy Valentine's Day!

- 80 g di burro, a temperatura ambiente
- 4 uova, separate
- 35 g di zucchero
- 1 presa di sale
- 80 g di cioccolato fondente
- 5 cucchiai di mandorle macinate
- 25 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 40-80 g di perle di cioccolato, a piacere

1. Preriscaldare il forno ad aria a 160 °C, sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
2. Montare il burro fino a che non diventi soffice e spumoso.
3. Aggiungere tuorli, zucchero e sale e continuare a sbattere la massa fino a che diventi chiara e lo zucchero si sia sciolto.
4. Montare le chiare a neve e aggiungerle alla massa, spargere sopra le mandorle macinate.
5. Mescolare la farina e il lievito in polvere e inserirlo nella massa preparata setacciandolo.
6. Integrare anche le perle di cioccolato nella massa – più perle di cioccolato si inseriscono, più naturalmente il risultato sarà ricco di cioccolato.
7. Adesso riempire per ¾ le formine e metterle nel forno per circa 10 minuti.
8. Lasciare poi raffreddare il tutto completamente.

- 200 g di burro
- 150 ml di panna intera
- 400 g di zucchero velato
- 2 cucchiaini di aroma di vaniglia o il midollo di una stecca di vaniglia
- 1 presa di sale

1. Montare il burro per circa 2 minuti fino a renderlo cremoso.
2. Aggiungere a porzioni lo zucchero a velo e continuare a montare. La massa deve presentarsi bella chiara e non si deve più sentire lo zucchero a velo in bocca, come sabbiolina.
3. Aggiungere quindi la panna e continuare a montare con attenzione – non troppo a lungo, solo fino a quando la panna ha una consistenza solida, altrimenti si corre il rischio di rendere grumoso il topping.
4. Infine si aggiunge l'aroma di vaniglia e il sale, mescolando brevemente. Fatto.
5. Mettere il topping in un sacchetto per decorare e metterlo sui cupcake.

Ricetta per circa 20 mini cupcakes al cioccolato con topping alla vaniglia. Durata, inclusa la decorazione: circa 2 ore.

Che cosa serve per la decorazione e come farla, lo si vede nel video.