

# Cupcake alla zucca con frosting allo sciroppo d'acero nel video tutorial



**Cupcake speziati alla zucca per addolcire le giornate autunnali più fresche... Il video tutorial mostra come preparare i cupcake e la loro deliziosa crema di copertura.**

Come suggerisce il nome, la zucca di Hokkaido è originaria del Giappone e viene coltivata alle nostre latitudini solo a partire dagli anni Novanta. Da allora, però, è diventata uno dei tipici messaggeri dell'autunno e viene utilizzata per numerosi piatti come il [risotto alla zucca](#), le [lasagne alla zucca](#) e la [ratatouille alla zucca](#). A proposito, questa varietà può essere cucinata e mangiata con la buccia senza alcun problema.

Con la sua polpa dolce, l'Hokkaido è ideale anche per le ricette dei dessert e si armonizza perfettamente con le spezie autunnali. Quindi cannella, chiodi di garofano e cardamomo sono sicuramente presenti anche in questi cupcake di zucca unici nel loro genere. Le tortine sono completate da una glassa di crema di formaggio al burro, sciroppo d'acero e crumble di biscotti al caramello.

Consiglio: Preparate una quantità maggiore di purea di zucca in una sola volta, congelatela in porzioni e scongelatela di nuovo quando serve.

## Tortina

- 180 g di burro, a temperatura ambiente
- 150 g di zucchero
- $\frac{1}{8}$  di cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 190 g di farina
- $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di cardamomo in polvere
- $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere

- ¾ di cucchiaino di cannella
- 320 g di zucca Hokkaido con buccia, cotta, ridotta in purea e raffreddata
- In aggiunta: 1 vassoio per muffin e 12 formine per muffin

## Frosting

- 100 g di burro
- 50 g di zucchero a velo
- 150 g di formaggio cremoso a temperatura ambiente
- 3 prese di sale
- 5-6 biscotti Lotus al caramello, sbriciolati grossolanamente, per la decorazione
- Sciroppo d'acero da cospargere

## Tortina

1. Sbattere il burro, lo zucchero e il sale per circa 40 secondi con un robot da cucina o un frullatore a mano fino a che diventi spumoso.
2. Aggiungere l'uovo e sbattere nuovamente per circa 1 minuto.
3. Setacciare il lievito con la farina e le spezie e mescolare brevemente con un mestolo fino a ottenere un composto uniforme.
4. Quindi integrare la purea di zucca, e mescolare il tutto brevemente a mano, fino a quando è ben amalgamato. Riempire le formine con i ¾ del composto, preriscaldando il forno a 180° C con calore superiore e inferiore.
5. Cuocere per circa 22-24 minuti, togliere dal forno e lasciare nella teglia per muffin per 10 minuti. Quindi stendere su una griglia (in alternativa su piatti) e lasciare raffreddare completamente.

## Frosting

1. Sbattere il burro molto brevemente fino a quando non si vedono più pezzettini. Aggiungere lo zucchero a velo in porzioni, continuando a sbattere. Dopo aver aggiunto l'ultima parte di zucchero a velo, sbattere la crema di burro per circa 5 minuti fino a quando il composto sarà molto leggero e i cristalli di zucchero saranno quasi impercettibili.
2. Aggiungere il formaggio cremoso e il sale, sbattere nuovamente per circa 40 secondi.
3. Infine, non si devono più sentire cristalli di zucchero tra le dita o in bocca.
4. Distribuire il frosting sui cupcake raffreddati, irrorarli con lo sciroppo d'acero e cospargerli di briciole di biscotto.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora senza raffreddamento**

## Gracioso Secco Bianco

Giallo chiaro. Profumo delicato di pesche bianche. Al palato si presenta con un'acidità succosa e un perlage fine.

[Visualizzare nello Shop.Vini](#) >

GRACIOSO

*Secrets*  
*Beaver*

Vino Fizzante

