

Cupcake alle pere e al formaggio nel video tutorial

Gustosi e dolcemente fruttati: I cupcake in miniatura con pere al cheddar possono essere gustati in un solo boccone e si adattano perfettamente per accompagnare un aperitivo.

Il cheddar è il formaggio più popolare del Regno Unito e prende il nome dal suo luogo di origine, un piccolo villaggio nel sud-ovest dell'Inghilterra. Ancora oggi viene prodotto in loco, in parte con metodi tradizionali. Questo formaggio a pasta dura, disponibile in vari gradi di stagionatura, è perfetto per la gratinatura ed è ottimo anche in abbinamento alla frutta.

Ne abbiamo approfittato e lo abbiamo cotto al forno con i mini cupcake. La componente di frutta è costituita da pere e la ciliegina sulla torta è una glassa aromatica all'aglio e alle erbe.

Ingredienti muffin

- 130 g di farina
- 1½ cucchiaino di lievito in polvere
- ¾ di cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 170 ml di latticello
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiaino di senape
- 100 g di cheddar, grattugiato grossolanamente
- 30 g di cipollotti, parte bianca e metà della parte verde, tritati
- 90 g di pera (ad esempio Williams), a pezzi di media grandezza
- ½ cucchiaino di pepe di Cayenna
- Un po' di pepe nero macinato fresco
- Una vaschetta per mini muffin con 24 pirottini di carta

Ingredienti Glassa

- 80 g Philadelphia
- 70 g di yogurt naturale, biologico
- ¼ di uno spicchio d'aglio medio, schiacciato
- 3½ cucchiaini di erba cipollina, a pezzettini
- 3 cucchiaini di prezzemolo, finemente tritato
- ½ cucchiaino di sale
- Pepe
- 24 mezza noci

Preparazione muffin

1. Foderare una teglia per mini muffin con pirottini e preriscaldare il forno a 200 gradi con calore superiore e inferiore.
2. Mescolare la farina, il lievito e il sale in una ciotola.
3. In un contenitore separato sbattere l'uovo, il latticello, l'olio d'oliva e la senape.
4. Versare gli ingredienti liquidi in quelli secchi nella ciotola e mescolare fino a quando saranno scomparsi tutti i grumi. Aggiungere il cheddar, il cipollotto, i pezzetti di pera, il pepe di Cayenna e il pepe e mescolare ancora brevemente il tutto. Versare il composto nei pirottini in modo che siano pieni per ¾.
5. Cuocere i muffin per circa 16-18 minuti, finché la superficie non diventa leggermente marrone.

Preparazione frosting

1. Mescolare tutti gli ingredienti, tranne le noci, con una frusta e versare in una sacca da pasticciere. Mettere il frosting in frigorifero fino al momento dell'uso.
2. Una volta che i cupcake si sono raffreddati completamente, distribuire la glassa e guarnire ogni cupcake con una mezza noce.

Tempo di preparazione: circa 50 minuti compresa la cottura

Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2021

Giallo oro. Profumo di noce moscata e mandorle dolci. Al palato risulta pieno e camoso con una fresca acidità. Finale aromatico e persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini](#)