



Cupcakes al cioccolato

Ingredienti

110 gr burro a temperatura ambiente
170 gr zucchero
2 uova
50 gr cacao amaro in polvere
da sciogliere in
200 ml acqua calda
200 gr farina 00 mescolata con 2 cucchiaini lievito per dolci
1 cucchiaino sale
1 cucchiaio estratto di vaniglia

Procedimento

1. Montare il burro in planetaria o con le fruste elettriche e aggiungere lo zucchero.
2. Successivamente le uova, uno alla volta e l'estratto di vaniglia. Meschiare il lievito e il sale alla farina e sciogliere il cacao nell'acqua calda.
3. Aggiungere al composto di burro ,zucchero e uova il mix di polveri alternando la soluzione di cacao e mescolando fino ad ottenere una miscela liscia e senza grumi.
4. Riempire i pirottini scelti fino a metà e infornare a 200 gradi. Abbassare poi 180 gradi forno statico e cuocere per 12/15 minuti.