

A photograph of several red velvet cupcakes with white frosting and red sprinkles. The cupcakes are arranged on a wooden cutting board. In the foreground, a single cupcake is in sharp focus, while others are blurred in the background. Red sprinkles are scattered on the white surface around the cupcakes. A silver spoon is visible on the right side of the image.

#MDN

MUFFIN
&
CUPCAKE

MUFFIN AL CACAO CON GOCCE DI CIOCCOLATA



INGREDIENTI (PER CIRCA 14 MUFFIN)

225 G DI FARINA 00
36 G DI CACAO AMARO IN POLVERE
15 G DI BAKING (LIEVITO CHIMICO) (1 BUSTINA)
90 G DI ZUCCHERO DI CANNA GREZZO
105 G DI CIOCCOLATO IN GOCCE (IO HO USATO IL CIOCCOLATO
BIANCO)
75 G DI UOVA INTERE
285 G DI LATTE FRESCO INTERO
70 G DI BURRO

SETACCIATE INSIEME LA FARINA CON IL CACAO E IL LIEVITO;
RACCOGLIETE TUTTO IN UNA TERRINA, AGGIUNGETE LO
ZUCCHERO DI CANNA; SBATTETE LE UOVA CON IL LATTE E
VERSATE QUESTI LIQUIDI SOPRA LE POLVERE; MISCELATE CON UN
CUCCHIAIO DI LEGNO, LASCIANDO IL COMPOSTO GRUMOSO,
QUINDI SENZA LAVORARLO TROPPO. UNITE IL BURRO FUSO E
TERMINATE CON IL CIOCCOLATO IN GOCCE.

VERSATE IL COMPOSTO COSÌ PREPARATO NEI PIROTTINI DA
FORNO, FINO A RAGGIUNGERE 3/4 DI STAMPO, E METTETE IN
FORNO PRERISCALDATO A 210° C PER 10 MINUTI CIRCA (IO LI HO
COTTI A 200° PER 13 MINUTI).

CUPCAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti (per 9 cupcake grandi)

140 gr burro

150 gr zucchero di canna grezzo

120 gr cioccolato bianco

2 uova

120 ml latte

150 gr farina

12 gr lievito

Fate battere il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso. Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria.

Aggiungete un uovo alla volta nel composto burro/zucchero, poi unite la farina con il lievito, il latte e alla fine il cioccolato fuso. Riempite i pirottini per i 2/3 e infornate in forno statico preriscaldato a 180° per 20 min.

Una volta raffreddati li ho coperti di panna montata con sac a poche con bocchetta liscia...e li ho decorati con queste deliziose nuvolette.

macchiadinutella



MUFFIN CON TOPPING AL MASCARPONE

Ingredienti (per 14 muffin)

250 g di farina 00

15 g di lievito per dolci

90 g di zucchero di canna grezzo

50 g di cioccolato bianco in gocce

75 g di uova intere

285 g di latte fresco intero

70 g di burro

scorza grattugiata di un limone

per la crema: 250 gr mascarpone e 100 gr di cioccolato bianco

Setacciate insieme la farina con il lievito; raccogliete tutto in una terrina, aggiungete lo zucchero di canna e la scorza di limone; sbattete le uova con il latte e versate questi liquidi sopra le polveri; miscelate con un cucchiaino di legno, lasciando il composto grumoso, quindi senza lavorarlo troppo. Unite il burro fuso e terminate con il cioccolato in gocce.

Versate il composto così preparato nei pirottini da forno, fino a raggiungere 3/4 di stampo, e mettete in forno preriscaldato a 210° C per 10 minuti circa (io li ho cotti a 200° per 13 minuti).

Fate sciogliere il cioccolato bianco e quando è appena tiepido mescolatelo al mascarpone amalgamando gli ingredienti. Potete decorare con un sac a poche o semplicemente con una spatolina, e arricchire con zuccherini colorati



100 GR BURRO FUSO

300 GR FARINA 00

13 GR LIEVITO PER TORTE SALATE

2 UOVA MEDIE

2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO

150 ML LATTE

80 GR SCAMORZA AFFUMMICATA

90 GR WÜRSTEL

NOCE MOSCATA

MUFFIN

SALATI

In una ciotola sbattete l'uovo, il burro fuso e il latte, aromatizzando con la noce moscata. A parte unite la farina il lievito, il parmigiano, e la provola affumicata e i würstel tagliati a cubetti. Unite i solidi ai liquidi, mescolando quel tanto per far amalgamare gli ingredienti. Se il composto dovesse risultare troppo duro e difficile da mescolare aggiungete un altro pochino di latte.

Inserite i pirottini nella teglia da muffin e versate il composto al loro interno, riempiendoli per i due terzi. Cuocete in forno statico a 180° per 25 min, facendo attenzione alla temperatura del forno. Se dovessero risultare troppo pallidi in superficie accendete il grill per un minuto, senza mai perdere d'occhio la cottura, altrimenti brucerete tutto!

Ice Cream Cupcakes

70 gr burro

170 gr biscotti digestive

gelato di gusti a piacere (Io ho usato il gelato alla crema)

Panna montata

Zuccherini per decorare

In un mixer tritate i biscotti. Fate sciogliere il burro (basta lasciarlo un'ora fuori frigo e diventa una pomata) e poi unitelo ai biscotti. Rivestite una teglia da muffin con i pirottini e versate il mix di biscotti a formare una base, come nella cheesecake.

Mettetelo in frigo una mezz'ora e nel frattempo tirate fuori il gelato per ammorbidirlo. Togliete la teglia dal frigo e riempite i pirottini fino all'orlo con il gelato. Rimettete in congelatore finchè il gelato non si è solidificato. Nel frattempo montate la panna.

Una volta rassodato togliete i pirottini dallo stampo e con un sac a poche fate una decorazione con la panna montata e gli zuccherini.

Serviteli senza pirottino, proprio come una cheesecake.



Red Velvet Cupcakes

Ingredienti (per 10/12 cupcake)

120 gr farina

colorante alimentare rosso (in gel o in polvere)

110 gr burro

100 gr zucchero

Per il frosting al formaggio:

2 uova

150 gr philadelphia

8 gr di lievito per dolci

100 gr zucchero a velo

2 cucchiai di latte

50 gr burro

Fate battere il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Rompete a parte le uova con la forchetta e unitele una pochino al composto. Aggiungete due cucchiaino di farina per evitare che si smonti il tutto, e poi aggiungete il restante uovo. Quando le uova sono ben amalgamate incorporate la farina, e per ultimi i due cucchiaini di latte in cui avrete sciolto precedentemente il colorante.

Inserite i pirottini nella teglia da muffin e riempieteli con il composto per i due terzi, senza necessità di livellare (lo faranno da soli in cottura!). Cuocete in forno statico preriscaldato a 190° per 20-25 min. Vi accorgete che sono cotti perchè inizieranno a brunire in superficie, ma mi raccomando, non fateli scurire!

Lasciate raffreddare e nel frattempo preparate il frosting facendo montare il burro freddo con lo zucchero a velo, e appena si è completamente sbriciolato aggiungete il formaggio philadelphia. Per rendere più efficace la decorazione vi consiglio di tenere la crema un pochino in frigo prima di utilizzarla.



A close-up photograph of a hand holding a single chocolate muffin. The hand is positioned in the center-right of the frame, with the thumb and index finger supporting the muffin from below. The muffin is dark brown with a cracked, craggy top surface, suggesting a moist texture. The hand has bright red nail polish on the thumb. The background is a soft, out-of-focus white fabric, possibly a tablecloth or a piece of paper, which provides a clean, bright backdrop for the subject.

#MDN

MUFFIN
&
CUPCAKES

MACCHIADINUTELLA

instagram: @macchiadinutella

mail: macchiadinutella@gmail.com

blog: macchiadinutella.wordpress.com