



Ariel

Disney
PRINCESS

CUPCAKE IN FONDO AL MAR

• Per 6 cupcake •

Ingredienti

Per i cupcake

75 g di burro
75 g di zucchero di canna
1 uovo grande
75 g di farina autolievitante
2 cucchiaini di latte intero

Per la crema al burro

70 g di burro ammorbidito
140 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di latte intero
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
3 gocce di colorante alimentare viola
1/2 cucchiaino di glitter commestibili
Perline di zucchero decorative

Attrezzatura necessaria:

Pirottini per cupcake
Beccuccio a stella
Sac à poche
Ciotola per mescolare
Sbattitore elettrico
Stampo per muffin

Consiglio

È necessaria la supervisione di un adulto.

Cambia colore alla crema al burro aggiungendo diversi coloranti alimentari.

Prova il rosso o il turchese, come i capelli o la coda di Ariel!



Sentiti come se stessi nuotando in fondo al mar insieme ad Ariel e ai suoi amici preparando questi scintillanti cupcake a forma di conchiglia.

Preparazione

1. Rivesti lo stampo per muffin con i pirottini.
2. Preriscalda il forno a 180° C, o 160° C se è ventilato.
3. Metti il burro e lo zucchero nella ciotola e mescola con lo sbattitore elettrico fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
4. Rompi l'uovo nel composto, lavati le mani, poi aggiungi l'estratto di vaniglia e mescola.
5. Aggiungi la farina autolievitante, mescola fino a ottenere un composto liscio e appena amalgamato: fai attenzione a non mescolare troppo.
6. Versa il latte e mescola con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto.
7. Distribuisci l'impasto in modo uniforme nei pirottini, poi inserisci lo stampo nel forno preriscaldato per 18-22 minuti.
8. Infila un cupcake con una forchetta per controllare se è cotto.
9. Lascia raffreddare i cupcake mentre prepari la crema al burro.
10. In una ciotola pulita, monta insieme tutti gli ingredienti della crema al burro.
11. Inserisci il beccuccio nella sac à poche e riempi con la crema al burro, muovila delicatamente per eliminare eventuali bolle d'aria.
12. Decora i cupcake formando 4-5 onde con la crema al burro, cospargi con un po' di glitter commestibili e aggiungi una perlina di zucchero come tocco finale prima di servire!

