

Cupcake al cioccolato

I **cupcake al cioccolato** sono dolcetti di origine statunitense che devono il nome alla loro dimensione, poichè sono grandi come una tazzina (letteralmente cupcake significa "torta in tazza").

I **cupcake** cuociono in un pirottino, in genere di carta, infilati in un apposito stampo che si utilizza anche per la preparazione dei muffin. I **cupcake** si possono gustare al naturale, ma più frequentemente prevedono una glassatura, detta "frosting" che può essere una glassa, una ghiaccia, pasta di zucchero, crema al burro o altre creme e decorazioni.

I **cupcake al cioccolato** sono solo un tipo di cupcake, ne esistono veramente tantissimi: aromatizzati alla vaniglia, al caffè, con frutta fresca, frutti di bosco, con tante variazioni di impasto.

INFORMAZIONI

- **24** persone
- **160Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di farina di grano tenero tipo 00, meglio se per dolci
- 50 g di cacao amaro in polvere
- 8 g di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale fino
- 150 g di burro
- 2 uova di gallina
- 180 ml di latte
- 300 g di zucchero

PREPARAZIONE

- Setacciare in una ciotola la farina, il cacao e il lievito, quindi unire la vanillina, il sale e mescolare per amalgamare le polveri senza però compattarle. Mentre le si setaccia infatti si incorpora aria, che non dobbiamo perdere.
- Burro e uova devono essere a temperatura ambiente.
- Intiepidire il latte.
- Preparare lo stampo da muffin inserendo negli alloggiamenti i pirottini di carta.
- Preriscaldare il forno a 180°C, statico, mettendo la griglia a media altezza.

Preparazione con le fruste elettriche

- Mettere in una ciotola il burro, che deve essere a temperatura ambiente e cominciare a montarlo utilizzando le fruste elettriche.
- Montare il burro per una trentina di secondi, quindi unire lo zucchero un cucchiaino alla volta. Continuare a montare fintanto che il burro non è diventato chiaro e spumoso, segno che ha incorporato aria. In genere questa prima fase di lavorazione dura circa 10 minuti.
- Unire quindi le uova, una alla volta, aspettando che la prima sia incorporata prima di unire la seconda.
- A questo punto bisogna amalgamare le polveri, alternandole al latte. Farlo molto delicatamente, con una spatola, per non togliere aria dall'impasto.

Preparazione con la planetaria

- Mettere nella ciotola della planetaria il burro e montare la frusta. Cominciare a montarlo impostando una velocità media perchè una velocità elevata non consente al burro di montare e incorporare aria.
- Montare il burro per una trentina di secondi, quindi unire lo zucchero un cucchiaino alla volta. Continuare a montare fintanto che il burro non è diventato chiaro e spumoso, segno che ha incorporato aria. In genere questa prima fase di lavorazione dura circa 10 minuti.
- Unire quindi le uova, una alla volta, aspettando che la prima sia incorporata prima di unire la seconda.
- A questo punto bisogna amalgamare le polveri, alternandole al latte. Smontare la frusta e montare un gancio a K, preferibilmente rivestito di silicone, che raccoglie bene l'impasto e lo stacca dalle pareti.



- Amalgamare le polveri, alternandole al latte, alla velocità minima.

Per completare la preparazione

- Suddividere l'impasto nei pirottini riempiendoli a circa 3/4 della loro altezza. Con le dosi indicate si preparano circa 24 cupcake.
- Infornare per 20 minuti, senza mai aprire il forno.
- Trascorso il tempo indicato fare una prova stecchino prima di sfornare. Forare un cupcake con uno spiedo e se viene fuori asciutto la cottura si è completata, altrimenti proseguire qualche altro minuto.
- Sfnare e dopo qualche minuto estrarre i cupcake dallo stampo e farli raffreddare su una gratella.
- Quando si sono raffreddati procedere alla glassatura.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se non piace la vanillina si può sostituire con la bacca di vaniglia. Aprirla a metà, prelevare i semi che sono all'interno e mettere semi e bacca in infusione nel latte caldo, quindi farlo intiepidire. Eliminare la bacca prima di utilizzare il latte nella ricetta.

I cupcake così preparati si mantengono una settimana conservati in una scatola di latta o ben coperti sotto una campana di vetro. Attenzione però alla glassatura, che può modificarne la conservazione.