

# Cupcake gufetti di Halloween

I **cupcake gufetti di Halloween** sono dei cupcake al cioccolato che vengono decorati per sembrare dei simpatici gufetti. Perfetti nei buffet di Halloween, ma anche come dono per il "dolcetto o scherzetto" dei bimbi.

Per la preparazione dei **cupcake gufetti di Halloween** servono biscotti tipo Oreo o Ringo alla vaniglia e deliziosi Smarties. L'aspetto finale è davvero molto buffo e piacerà soprattutto ai più piccoli. Il sapore dei dolcetti è inoltre delizioso!

## INFORMAZIONI

- 12 persone
- 280Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**

## INGREDIENTI

- 12 [Cupcake al cioccolato](#) preparati con la nostra ricetta base
- 100 g di [burro](#)
- 250 g di [zucchero a velo](#)
- Mezzo bustina di [vanillina](#)
- 4 cucchiaini di [latte](#)
- 20 g di [cacao](#) amaro in polvere
- 24 [biscotti](#) tipo Oreo o Ringo
- 36 [Smarties](#)

## PREPARAZIONE

- Preparare i cupcake al cioccolato secondo la nostra ricetta base. Mentre raffreddano preparare la buttercream al cacao per la decorazione.
- Mettere in una ciotola il burro a temperatura ambiente, metà zucchero, la vanillina e il latte. Montare il tutto con le fruste elettriche o nella planetaria a velocità media per 5 minuti circa.
- Aggiungere il resto dello zucchero e il cacao, continuando a sbattere fintanto che tutti gli ingredienti si sono amalgamati e la consistenza della crema è leggera e spumosa. Deve essere piuttosto soda per mantenere la forma.
- Decorare i cupcake con uno strato di crema al burro utilizzando un cucchiaino per spalmarla in modo irregolare, in modo che sembri il pelo del gufo.
- Aprire i biscotti Oreo con delicatezza in modo che la crema resti tutta attaccata da un lato, conservare solo le parti con la crema e appoggiarli sui cupcake per simulare gli occhi.
- Utilizzare gli Smarties per simulare le pupille, attaccandoli con una punta di crema al burro sulla crema degli Oreo. Utilizzare uno Smarties anche per il naso. Usare la foto come riferimento.
- I cupcake così preparati si conservano ottimamente per tre giorni a temperatura ambiente, ben coperti.

## STAGIONE

Ottobre

## AUTORE

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

