

heute gibt es...

Zitronen-Cupcakes



Ingredienti: (Per 12 pezzi)

Per la spugna:

- 120g di farina
- Zucchero 150g
- 1 ½ TL Backpulver
- scorza di limone grattugiata di 2 limoni
- 40 g di burro, ammorbidito
- 120ml Milch
- 1 uovo

Per la glassa:

- 375g di zucchero a velo
- 120g di burro ammorbidito
- scorza di limone grattugiata di 2 limoni
- Crema di formaggio 100g
- 4 cucchiaini di succo di limone

Preparazione:

Sponge:

1. Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito, la scorza di limone e il burro con un miscelatore elettrico fino a una consistenza di sabbia a un livello basso.
2. Il latte in porzioni e cuoco mescolare bene.
3. Ora aggiungete l'uovo e mescolare fino ad ottenere una massa liscia.
4. Dividere l'impasto in 12 pirottini ed a 170 ° C (ventilatore) cuocere in forno caldo per 20-25 minuti. (Stecchino!)
5. Poi lasciate brevemente dolcetti nella teglia e lasciare raffreddare su una gratella.

Glassa:

1. Mescolare gli ingredienti per la glassa almeno 5 minuti per una massa uniforme.
2. Con una tasca da pasticciere iniettare la glassa sui bigné raffreddati e decorare con la scorza di limone.