

Cupcakes al miele per Halloween

I bambini amano Halloween, la festa dei mostri e del "terrore", ma soprattutto di dolci buoni da mangiare e belli da vedere. Quest'anno stupisci i tuoi bambini ed i loro amici con un'idea golosa e buona da preparare in casa con semplici ingredienti e l'aggiunta del Forever Bee Honey come ingrediente speciale. Potrai sbizzarrirti e farti aiutare

dai più piccoli nel preparare fantasiose e "spaventose" decorazioni in tema Halloween alle quali neanche tu potrai resistere. Armati di un po' di voglia di divertirti, di una ciotola e dei seguenti ingredienti per preparare questi deliziosi tortini al cioccolato ricoperti da una gustosa crema di latte.

Ingredienti per 12 cupcakes:

- Zucchero 75 g
- Burro 40 g
- Farina 00 65 g
- Frumina 10 g
- Sale fino 1 pizzico
- Cioccolato Fondente 25 g
- Uova medie 1
- Latte intero 45 g
- Cacao amaro in polvere 20 g
- Lievito in polvere per dolci 2 g

Ingredienti per la crema di latte:

- Latte intero 250 g
- Forever Bee Honey 1 cucchiaino
- Colorante alimentare giallo q.b.
- Panna fresca liquida 100 ml
- Bacca di vaniglia in semi 1
- Zucchero 50 g
- Gelatina in fogli 5 g

Mettete in una ciotola il burro ammorbidito e lo zucchero, poi lavorate fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete l'uovo ed amalgamate il tutto.

In un'altra ciotola unite la farina, la frumina, il lievito ed il sale. Setacciate il tutto dentro la ciotola che contiene l'impasto che avete preparato in precedenza. Mescolate ed aggiungete il latte a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto omogeneo.

A questo punto unite il cacao amaro. Fate sciogliere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria ed unitelo al composto.

Aiutandovi con una sac-à-poche con bocchetta liscia, spremete l'impasto dentro i pirottini di carta posizionati all'interno di uno stampo da muffin.

Cuocete i cupcakes in forno statico preriscaldato a 180° per 15 minuti.

Mentre i cupcakes sono in forno, preparate la crema per la guarnizione. Estraiete i semi dalla bacca di vaniglia.

Ponete i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda per 10 minuti così da ammorbidirli. Versate il latte in un pentolino e portatelo a bollore, aromatizzate con i semi della bacca di vaniglia, aggiungete lo zucchero e mescolate per farlo sciogliere.

Unite il Forever Bee Honey, mescolate e poi unite la gelatina in fogli. Quando la crema è addensata spegnete il fuoco. Lasciate raffreddare.

Montate la panna fresca, deve essere semimontata, incorporate alla crema ormai fredda e poi aggiungete il colorante giallo. Mescolate e fate raffreddare in frigo. Quando la crema sarà ben soda e compatta, trasferitela in una sac-à-poche con bocchetta stellata e ricoprite i cupcakes con un generoso ciuffo di crema. Guarnite con le decorazioni di zucchero e i cupcakes sono pronti da gustare!

Forever Bee Honey

Il miele Forever è un prezioso alimento naturale. Con i suoi carboidrati, minerali e vitamine rappresenta un'eccezionale fonte di energia. Può essere usato come dolcificante, da solo o sul pane e cereali.

(Art.207) € 19,90 / 500 gr.

