

Cupcake al cioccolato

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
 Cottura: 20 min
 Dosi per: 6 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa



I cupcakes al cioccolato sono dei dolcetti semplicissimi di origine americana: morbidi tortini golosi al sapore di cioccolato!

Come i cupcakes tradizionali alla vaniglia, anche i cupcakes al cioccolato possono essere utilizzati come base per delle decorazioni fantasiose con glasse colorate o pasta di zucchero da modellare a piacimento.

I cupcakes al cioccolato sono facili da preparare: potete coinvolgere anche i bambini nella realizzazione dei cupcakes al cioccolato!

Ingredienti per 12 cupcake

» Burro temperatura ambiente 120 gr	» Lievito chimico in polvere 1 cucchiaino (4 gr circa)
» Cacao in polvere amaro 20 gr	» Uova medie 2
» Cioccolato fondente 80 gr	» Zucchero semolato 120 gr
» Farina 00 120 gr	

Preparazione



Per preparare i cupcakes al cioccolato iniziate a mescolare in una ciotola capiente tutte le polveri: setacciate la farina (1), poi il cacao amaro in polvere (2) e infine il lievito (3).



Fate sciogliere a bagnomaria, o in microwe, il cioccolato fondente e tenetelo da parte (4). Montate il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, con lo zucchero (5), aiutandovi con uno sbattitore elettrico e poi incorporate le uova una alla volta (6), sempre con lo sbattitore: dovrete ottenere una massa spumosa e ferma.



Unite al composto di burro e zucchero, il cioccolato fondente (7), mescolate e per ultimo unite le polveri, poco alla volta, incorporandole all'impasto con una spatola, compiendo dei movimenti circolari dall'alto verso il basso (8-9). Quando il composto dei cupcake al cioccolato risulterà omogeneo, trasferitelo in una sac- à- poche.



Adagiate i pirottini di carta nello stampo da muffins (10) e riempiteli tutti, spremendo l'impasto dalla sac- à- poche, per 3/4 della loro altezza (11). Cuocete in forno caldo a 170° per 15-20 minuti, verificando la cottura con uno stuzzicadente. Una volta sfornati, fateli raffreddare (12) et voilà: i vostri cupcake al cioccolato sono pronti!

Conservazione

Conservate i cupcake al cioccolato sotto una campana di vetro per 4-5 giorni.

Se avete decorato i vostri cupcake con panna o creme dovrete conservarli in frigorifero per 3 giorni al massimo.

Consiglio

Potete aggiungere ai cupcake della granella di nocciole o delle gocce di cioccolato per renderli ancora più golosi.

Se preferite, potete decorare i vostri cupcake con della panna montata, della glassa o della ganache, guardate qui: [cupcake mostruosi di Halloween](#).

Potete preparare i cupcake il giorno prima e decorarli il giorno dopo.