

# Cupcake con frosting e decorazioni rosa

15 porzioni



up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di La Soffice Margherita  
scorza grattugiata di un lime

### Per farcire e decorare:

150 ml latte freddo di frigorifero  
150 g panna acida  
100 g Dolceneve PANEANGELI  
1 confezione di matite brillanti  
1 confezione di Fantasie di Zucchero PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apri la busta.
- 2 Versa il contenuto della busta in una terrina, unisci la scorza di lime, mescola, distribuisci l'impasto in 15 pirottini di carta e cuoci nella parte media del forno per 22-25 minuti.
- 3 In una terrina, monta la panna acida con il latte e la dolceneve sbattendo alla massima velocità per 3 minuti.
- 4 Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuisci il frosting sui cupcake raffreddati.
- 5 Completa i cupcake, decorando con le matite e le fantasie di zucchero.
- 6 Conserva i cupcake in frigorifero e consuma entro 24 ore.