

Cupcake con mousse al cioccolato

circa 20 numero



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di La Soffice Margherita
100 g cioccolato fondente tritato

Per farcire e decorare:

100 g panna da montare fredda di frigorifero
75 ml latte freddo di frigorifero
1 busta di Preparato per Mousse al cioccolato
Decorazioni al gusto Cioccolato PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apri la busta.
- 2 Versa l'impasto in una terrina e incorpora il cioccolato fondente tritato. Distribuisci l'impasto in 18 pirottini di carta (diametro 5 cm) e cuoci nella parte media del forno per 25 minuti circa.
- 3 Prepara la mousse con la panna e il latte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 4 Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, distribuisci la mousse sui cupcake raffreddati.
- 5 Completa i cupcake con le decorazioni al gusto cioccolato.
- 6 Conserva i cupcake in frigorifero.