


# Cupcake di Pasqua

16 porzioni

   facile up to 20 Min.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

1 confezione di La Soffice  
Margherita  
50 g cioccolato fondente

### Per farcire e decorare:

400 ml panna da montare fredda  
di frigorifero  
30 g zucchero  
Colori per dolci Blu PANEANGELI  
Colori per dolci Rosso  
PANEANGELI  
Colori per dolci Giallo  
PANEANGELI  
16 - 20 ovetti di cioccolato a  
piacere

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apri la busta.
- 2 Versa il contenuto della busta in una terrina, unisci 50 g di cioccolato fondente tritato e mescola.
- 3 Distribuisci l'impasto in 16 pirottini di carta (diametro 6 cm circa) e cuoci nella parte media del forno per 22-25 minuti.
- 4 In una terrina, monta la panna con lo zucchero.
- 5 Dividi la panna in 2 terrine e colorale a piacere con i colori per dolci PANEANGELI.
- 6 Con 2 tasche da pasticciere con bocchetta a stella distribuisci la panna sui cupcakes e termina la decorazione con gli ovetti di cioccolato.
- 7 Conserva i cupcakes in frigorifero e consumali entro 24 ore.