

Cupcake pipistrello

18 numero



media

up to 20 Min.



Ingredienti:

Per l'impasto:

1 confezione di La Soffice Margherita

Per farcire e decorare:

350 ml latte freddo di frigorifero
cannella in polvere a piacere
2 buste di Preparato per Mousse al cioccolato
Pasta di Zucchero PANEANGELI
Gocce di Cioccolato PANEANGELI
18 biscotti al cacao

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apri la busta.
- 2 Distribuisce l'impasto in 18 pirottini di carta (diametro 5 cm) e cuoci nella parte media del forno per 22- 25 minuti circa.
- 3 Versa il latte freddo di frigorifero in una terrina, aggiungi la cannella e prepara la mousse seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 4 Con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, distribuisce la mousse sui cupcakes raffreddati e ponili in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 5 Crea con la pasta di zucchero e le gocce di cioccolato gli occhi dei pipistrelli.
- 6 Decora i cupcakes con gli occhi di pasta di zucchero e i biscotti tagliati a metà. Poni i cupcakes in frigorifero per 1 ora e mezza.
- 7 Conserva in frigorifero i cupcakes pronti e consumali entro 48 ore.
- 8 **Suggerimento:**
In alternativa agli occhi di pasta di zucchero potete utilizzare delle caramelle di zucchero a forma di occhio.