

Cupcake renna

circa 20 porzioni



media

up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Torta Margherita
 uova
 125 g burro
 80 ml latte
 50 g Gocce di Cioccolato
 PANEANGELI
 100 g Banane tagliata a pezzetti

Per farcire e decorare:

1 confezione di Preparato per Mousse al cioccolato
 175 ml latte freddo di frigorifero
 150 g formaggio spalmabile
 caramelle rotonde alla menta per gli occhi
 caramelle rosse per il naso
 Snak Friends Stiks & Bretzel 300 g
 Matita al cioccolato

1 Versa la miscela:

Versa la miscela in una terrina, il burro, le uova e il latte.

2 Lavora con lo sbattitore:

Lavora con lo sbattitore elettrico alla massima velocità per circa 4 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

3 Personalizza l'impasto:

Incorpora le gocce di cioccolato e la banana tagliata a pezzetti.

4 Distribuisci l'impasto:

Distribuisci l'impasto in 20 pirottini di carta (diametro circa 7 cm).

5 Cuoci i dolcetti:

Cuoci per 23-25 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato:170°C, a gas:190°C).

6 Versa la miscela per la mousse:

In una terrina a sponde alte versa il latte freddo di frigorifero e la miscela per la mousse,

- 7 Lavora con lo sbattitore:**
Mescola a bassa velocità, poi monta con lo sbattitore elettrico a gruste per 3 minuti alla massima velocità.
- 8 Incorpora a una parte di mousse il formaggio:**
Incorpora a 50 g di mousse il formaggio spalmabile.
- 9 Distribuisci le mousse:**
Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, con bocchetta liscia distribuisci la mousse più scura sui muffin raffreddati, ripeti l'operazione con la mousse chiara e poni in frigorifero per almeno 1 ora.
- 10 Decora con caramelle, bretzel e matita al cioccolato:**
Prima di servire distribuisci le caramelle e i bretzel sulla mousse creando la renna. Termina la decorazione creando le pupille con la matita di cioccolato.
- 11 Conserva i cupcakes:**
Conserva i cupcakes pronti in frigorifero e consumali entro 24 ore.