

Popcorn cupcakes

circa 18 porzioni



media

up to 45 Min.



- 1 Prepara la salsa al caramello facendo sciogliere lo zucchero in un pentolino. Togli dal fuoco e aggiungi burro, panna e sale sempre mescolando. Lascia raffreddare.
- 2 Prepara l'impasto sbattendo per 3 minuti la miscela con le uova e il burro.
- 3 Con una spatola incorpora la salsa al caramello.
- 4 Distribuisci l'impasto in 18 pirottini e cuoci per circa 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 180°C.
- 5 Prepara il frosting mescolando il formaggio spalmabile con lo zucchero e la salsa al caramello.
- 6 Con un sac à poche, distribuisci il frosting sui cupcakes raffreddati.
- 7 In una padella fai sciogliere lo zucchero, aggiungi i popcorn e mescola velocemente.
- 8 Forma degli agglomerati e lasciali asciugare su carta da forno.

Ingredienti:

Per la salsa:

200 g zucchero semolato
100 g burro
125 ml panna
1 cucchiaino colmo di sale

Per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
3 uova
125 g burro morbido
125 g salsa al caramello

Per la copertura:

250 g formaggio spalmabile
50 g zucchero semolato
100 g salsa al caramello

Per la decorazione:

75 g zucchero semolato
Pop corn



cameo

- 9 Completa la decorazione dei cupcakes con gli agglomerati di pop corn e la salsa al caramello rimasta.

Conserva gli eventuali cupcakes avanzati in frigorifero e consumali entro 24 ore.

