

Popcorn cupcakes

circa 18 porzioni



media

● up to 45 Min.



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 a temperatura ambiente
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

- 1 Sciogli lo zucchero:**
Prepara la salsa al caramello facendo sciogliere lo zucchero in un pentolino.
- 2 Aggiungi burro panna e sale:**
Togli dal fuoco e aggiungi burro, panna e sale sempre mescolando. Lascia raffreddare.
- 3 Versa la miscela:**
Versa nella terrina la miscela contenuta nella busta grande, aggiungi le uova ed il burro.
- 4 Lavora con lo sbattitore:**
Lavora con lo sbattitore elettrico per 3 minuti alla massima velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- 5 Personalizza l'impasto:**
Con una spatola incorpora la salsa al caramello.
- 6 Distribuisci l'impasto:**
Distribuisci l'impasto in 18 pirottini.

- 7 Cuoci i dolcetti:**
Cuoci per circa 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato a 180°C.
- 8 Mescola gli ingredienti per il frosting:**
Prepara il frosting mescolando il formaggio spalmabile con lo zucchero e la salsa al caramello.
- 9 Distribuisci il frosting:**
Con un sac à poche, distribuisci il frosting sui cupcakes raffreddati.
- 10 Fai sciogliere lo zucchero:**
In una padella fai sciogliere lo zucchero.
- 11 Aggiungi i pop corn:**
Aggiungi i pop corn e mescola velocemente.
- 12 Forma i mucchietti di pop corn:**
Forma degli agglomerati e lasciali asciugare su carta da forno.
- 13 Decora i cupcakes:**
Completa la decorazione dei cupcakes con gli agglomerati di pop corn e la salsa al caramello rimasta.
- 14 Conserva i cupcakes:**
Conserva gli eventuali cupcakes avanzati in frigorifero e consumali entro 24 ore.