



OVO MARIO KART CUPCAKES



PREPARAZIONE OVO MARIO KART CUPCAKES

INGREDIENTI

Cupcake:	
150 g	di farina
140 g	di zucchero
1 cucchiaino	raso di lievito in polvere
1/2 cucchiaino	di sale
3 cucchiaini	di cacao
100 g	di cioccolato Ovomaltine in pezzetti
130 ml	di acqua bollente
100 ml	di olio di colza
2 uova (L)	
130 ml	di latticello
Glassa:	
100 g	di burro a temperatura ambiente
100 g	di zucchero a velo
1 cucchiaino	di pasta vaniglia
200 g	di formaggio fresco

PREPARAZIONE

Cupcake

1. Riscaldare il forno a 180°C (modalità statica). Riempire una teglia da muffin con 12 pirottini di carta e metterla da parte.
2. Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito in polvere e il sale in una ciotola piccola e mettere anche questa da parte.
3. In una ciotola grande mescolare il cacao, il cioccolato Ovomaltine e l'acqua bollente. Mescolare finché il cioccolato non è completamente sciolto. Lasciare intiepidire leggermente.
4. Aggiungere l'olio di colza, le uova e il latticello al composto di cioccolato e mescolare accuratamente.
5. Incorporare il composto a base di farine al composto di cioccolato aggiungendo un cucchiaino alla volta.
6. Versare l'impasto negli stampini preparati in precedenza facendo attenzione che l'impasto sia ben fluido. Riempire gli stampini per 3/4.
7. Cuocere sul ripiano centrale del forno per 20-25 minuti verificando la cottura con uno stecchino.
8. Togliere i cupcake Ovomaltine dal forno e rovesciarli per farli raffreddare completamente.

Glassa

1. Per la glassa amalgamare il burro per 2-3 minuti fino a ottenere un composto soffice.
2. Aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare nuovamente per 2 minuti.
3. Aggiungere il formaggio fresco al composto spumoso un cucchiaino alla volta e mescolare bene.
4. Riporre la glassa in frigorifero per 10 minuti e distribuirla sui cupcake raffreddati con un sac à poche.
5. Decorare con codette di zucchero. Gustarli freschi o conservarli in frigorifero.