

CUPCAKE in BIKI

È arrivata. Il suo profumo è nell'aria, nel sole e nell'azzurro del cielo... Finalmente la primavera! E come non festeggiarla con dei cupcake (tortini) al cioccolato, decorati con una golosa glassa di formaggio e panna cremosa serviti in un delizioso Biki?

Ingredienti per 10 cupcake:

320 g di cioccolato fondente
100 g di zucchero semolato
120 g di burro (a temperatura ambiente)
4 uova
40 g di farina 00
10 Biki
250 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)
60 g di zucchero a velo
150 g di panna
Coloranti alimentari

Procedimento:

Scaldare il forno a 180°C. Spezzettare il cioccolato e farlo sciogliere a "bagno maria". Unire il burro e, quando sarà sciolto, aggiungere lo zucchero e le uova, una alla volta, ed amalgamarle bene. Setacciare la farina ed incorporarla al composto di cioccolato. Disporre negli stampi fino all'orlo in modo che in cottura i tortini debordino. Cuocere in forno caldo per circa 15 minuti. Una volta raffreddati disporre i cupcake nei Biki.



Per la glassa:

Amalgamare lo zucchero al formaggio con le fruste elettriche; unire la panna a filo e montare fino ad avere un composto soffice e spumoso. Dividere la glassa in alcune ciotole ed unire il colorante alimentare fino ad ottenere il colore desiderato. Disporre sui cupcake a piacimento per ottenere l'effetto gelato.

Un grazie a: **Francesca D'Orazio Buonerba** (www.erbapepe.com)
(Foto di **Lele Buonerba**)