

CUPCAKE *allo strudel di mele*

Difficoltà: **Facile** * Dosi: **6** * Preparazione: **40 minuti** * Costo: **Basso**

Preparazione

- Immergere l'uva sultanina nel Calvados, almeno una notte prima. Preriscaldare il forno a 175 ° C e allineare due vassoi per muffin da 12.
- Unire le uova, lo zucchero, il sale e la scorza di limone in una ciotola e mescolare immediatamente ad alta velocità fino a ottenere un volume leggero, soffice e raddoppiato. Mantenendo la velocità in alto, versare gradualmente l'olio nella miscela sbattendo continuamente per ottenere un'emulsione liscia.
- Aggiungere le mele e le nocciole e piegare leggermente. Setacciare gli ingredienti secchi rimanenti nella miscela e piegare delicatamente fino a quando combinato.
- Usando una sac à poche o un cucchiaino, riempire le casse fino a tre quarti. Cuocere per 20-22 minuti
- Per la crema al formaggio, sbattere tutti gli ingredienti con un frullino elettrico per 5 minuti a massima velocità. Decorare le cupcakes con la crema e un pizzico di cannella in polvere.

Ingredienti

75 g Uva Sultanina Decorì
25 g brandy, 3 uova medie
250 g zucchero, 1 presa sale
1 buccia di limone, 110 ml olio di semi
400 g mele, 80 g nocciole tritate
280 g farina 00, 1/2 bustina lievito Decorì
40 g farina di nocciole
1+1/2 cucchiaino Mix di cannella in polvere Decorì
1/2 cucchiaino chiodi di garofano tritati
1/2 cucchiaino noce moscata in polvere
zenzero in polvere 1 pizzico

Per la crema al formaggio
425 g zucchero a velo Decorì
250 g crema di formaggio, 250 g burro g,
1+1/2 cucchiaino cannella



PER QUESTA RICETTA PROPONIAMO