

Ricette a quadretti

Cupcakes alla vaniglia con crema al burro



Sabato scorso ho partecipato (e in realtà anche contribuito attivamente all'organizzazione) ad una festina per festeggiare il tre-mesi-versario della piccola Caterina e, per l'occasione, ho deciso di preparare dei **cupcakes molto girly** con tanto di zuccherini rosa cuoriciosi!

Le ricette, sia quella dei **vanilla cupcakes** che quella del **frosting al burro**, le ho prese dal primo **libro** di **California Bakery**, uscito da un paio di mesi, che vi consiglio assolutamente come regalo di Natale per un'amica golosa o... per voi stessi!

E, se non conoscete **California Bakery**, dovete assolutamente farci un salto la prossima volta che andate a **Milano!**

Tra l'altro io mi sono appena iscritta ad uno dei **cooking lab** che ospitano nel loro locale in piazza S. Simpliciano, nel cuore di Brera ([qui](#) il programma dei corsi), e poi vi dirò cosa ne penso.

N. porzioni: 6

Tempo: 90 min

Ingredienti

• per i cupcakes

- 80 gr burro morbido
- 170 gr zucchero semolato bianco
- 1 uovo
- semi 1/2 baccello di vaniglia
- 200 gr farina 00
- 7,5 gr lievito in polvere per dolci
- 2 gr sale fino
- 150 ml latte intero
- **per il frosting**
- 250 gr burro temperatura ambiente
- 270 gr zucchero a velo setacciato
- 45 ml latte intero
- 1/2 baccello di vaniglia

Istruzioni

1. **Prepare i cupcakes.**
2. In una ciotola capiente lavorare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e spumoso.
3. Incorporare gradualmente i semi raschiati dal baccello di vaniglia e l'uovo e mescolare.
4. In un'altra ciotola mescolare gli ingredienti secchi con un cucchiaino (farina, lievito, sale) e incorporarli al composto precedente un po' alla volta, alternandoli col latte.
5. Amalgamate fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, quindi riempite 6 pirottini per circa 2/3 della loro capienza.
6. Infornare a 175° in forno già caldo per 15/20 minuti (controllate che siano asciutti internamente infilzandoli con uno stecchino).
7. **Preparare il frosting.**
8. Mettere il baccello di vaniglia in infusione nel latte.
9. Lavorare con le fruste elettriche il burro a crema morbida, quindi aggiungere gradualmente lo zucchero a velo fino ad incorporarne metà.
10. Unire l'infusione di latte e vaniglia (togliendo il baccello) quindi ultimare con lo zucchero a velo rimasto e, sempre con le fruste, lavorare fino ad ottenere una consistenza spumosa e di colore chiaro.
11. Decorare i cupcakes utilizzando una spatola o il sac à poche.

Note

In questo caso ho utilizzato dello zucchero rosa a forma di cuore per ultimare i cupcakes ma si può usare qualunque tipo di decorazione, a seconda dell'occasione.